LANE MEDICAL LIBRARY STANFORD
B1315 .H47 1862 STOR
Die Nutzpflanzen Griechenlands : mit Ber
24503308711

B1315
H47
1862

Digitized by Google

LANE

MEDICAL LIBRARY

Seidel Collection

HISTORY OF MEDICINE
AND NATURAL SCIENCES

AMERICAN BANK NOTE CO. LITHO

B1315
G H

Digitized by Google

Die

Nutzpflanzen Griechenlands.

DIE

NUTZPFLANZEN GRIECHENLANDS.

Mit besonderer Berücksichtigung

der

neugriechischen und pelasgischen Vulgarnamen.

Von

Theodor von Heldreich,

Director des botanischen Gartens und der königl. Landesbaumschule, Conservator des naturhistorischen Museums in Athen. Mitglied der Athener naturforschenden Gesellschaft, der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft in Wien, des Russischen Gartenbauvereins in St. Petersburg, des entomologischen Vereins in Berlin, Correspondirendes Mitglied der königl. bayerischen botanischen Gesellschaft zu Regensburg, der naturhistorischen Gesellschaft zu Nürnberg, des Central-Instituts für Acclimatisation in Deutschland zu Berlin, der Aspiranti Naturalisti in Neapel, Inhaber des Ritterkreuzes des königl. Ordens von St. Mauritius und Lazarus sowie der Verdienstmedaille des Museums zu Florenz etc. etc. etc.

Athen.

Karl Wilberg.

1862.

473

60254

LANE LIBRARY

B1315
H47
1862

Einleitung.

Vorliegende Schrift enthält eine gedrängte, nach Endlicher's „Genera plantarum“ systematisch geordnete Uebersicht der dem Menschen Nutzen bringenden wild wachsenden, so wie der als Nahrungspflanzen oder zu andern Zwecken im Königreiche Griechenland kultivirten Gewächse. Kurze Erläuterungen über Vorkommen, Anbau und Nutzanwendung habe ich nur dann beigefügt, wenn über diese Verhältnisse, durch Klima, Sitten und Gebräuche des Landes bedingte Eigenthümlichkeiten vorlagen, die mir beachtungswerth schienen. Mit möglichster Vollständigkeit habe ich die neugriechischen und pelasgischen (albanesischen) Vulgarnamen angegeben, jedoch mit absichtlicher Vermeidung der aus dem Altgriechischen in die heutige Schriftsprache übergegangenen und wieder eingeführten Benennungen, weil deren Anwendung nicht immer ganz sicher ist. Da es überdies nicht der Zweck dieser kleinen Arbeit sein soll, die altgriechischen Pflanzennamen zu deuten, habe ich mir nur gelegentlich einige Abschweifungen auf das Gebiet der klassischen Botanik erlaubt. Unbezweifelt sind indess gerade hier die Vulgarnamen die sichersten Führer, und die auf diesem Felde bewanderten Botaniker und Sprachforscher werden überrascht sein, dass sich eine verhält-

nissmässig so grosse Anzahl alter Pflanzennamen in der heutigen Volkssprache erhalten hat, wenn auch nicht immer in ursprünglicher Form und Reinheit. Noch erfolgreichere Resultate lassen sich in dieser Beziehung erwarten, wenn unsere Kenntniss der griechischen Vulgarnamen weniger mangelhaft und alle nach den einzelnen Provinzen oft sehr abweichenden Benennungen einer und derselben Pflanze bekannt sein werden. Vorläufig habe ich es für rathsam erachtet in der nachfolgenden Aufzählung nur solche Namen aufzunehmen, die ich selbst gehört und deren Aechtheit ich hinreichend geprüft habe, so dass ich ihre Autheuticität verbürgen kann. Ein besonders sprachkundliches Interesse dürften die pelasgischen Pflanzennamen gewähren, da sie bis jetzt von Botanikern wohl noch niemals berücksichtigt wurden. Diese habe ich nach den Angaben meines gelehrten Freundes, des rühmlichst bekannten pelasgischen Sprachforschers Dr. C. Reinhold, aufgenommen, der sie seit Jahren mit vielem Fleisse sammelte. Was die Orthographie anbelangt, richtete ich mich bei den neugriechischen Namen ganz nach der heutigen Aussprache und Schreibweise, bei den pelasgischen folgte ich Dr. Reinhold. *)

*) Er benutzt das lateinische Alphabet mit Hinzuziehung einiger griechischen Buchstaben und einiger Zeichen. Zur Bequemlichkeit des Lesers möge hier das pelasgische Alphabet nebst einigen Andeutungen über Aussprache einzelner Buchstaben folgen:

a (und *ā* = ä).
b = deutsches b.
c = italienisches c.
d = deutsches d.
δ = griechisch *δ*.
ϑ = griechisch *ϑ*.
e (*ė* ist ein offenes e, auf welchem der Ton liegt: *è* ein offenes unbetontes e, der Accent ist also im französischen Sinne zu nehmen).
f (od. *φ* in griechischen Wörtern).
g = französiches g vor a, o und u.

Noch bemerke ich ausdrücklich, dass diese Uebersicht keineswegs Anspruch auf Vollständigkeit macht,

γ = griechisches *γ*.
h = deutsches h.
ch = ch oder griechisches *χ* vor *α*, *o* und *ov*.
χ = griechisches *χ* vor *ε*, *η*, *ι* und *v*.
i.
j = deutsches j oder griech. *γ* vor *ε*, *η*, *ι* und *v*.
k = deutsches k.
k̄ = griechisches *κ* vor *ε* und *ι*.
l = deutsches l.
l̄ = lj oder l mouillé der Franzosen in ail, potrail.
λ = tiefes l, wie v oder u im hydräischen Dialekt ausgesprochen, in vielen Wörtern jedoch ganz lautlos und nur der Etymologie halber beibehalten (z. B. *feλuke* — wird *fe'uke* gesprochen).
m.
n (und *ṇ* = n anterius).
ñ = nj oder n nasal der Franzosen (in on).
o (und *õ* = ō).
p.
r (und *r̄* = scharfes r).
s = deutsches (scharfes) s od. ss.
ṣ oder *ζ* = griechisches *ζ*.
s̄ = sh der Engländer (= sch).
ṣ̄ (oder *ζ̄*) = j der Franzosen.
t.
u = u (und *ū* = ü).
v = w = griechisches *β*.
x = *ξ*.
y = griechisches *v*.
z = deutsches z.

Die von Dr. Reinhold angenommene physiologische Reihenfolge der Buchstaben ist folgende: *a* (*ā*), *e*, *i*, *o* (*ō*), *u* (*ū*), *y*, *ch*, *h*, *χ*, *j*, *f* (*φ*), *v*, *l*, *l̄*, *λ*, *r*, *θ*, *δ*, *s*, *ṣ*, *s̄*, *ṣ̄*, *n*, *ñ*, *m*, *b*, *p*, *d*, *t*, *γ*, *g*, *k*, *k̄*, *c*, *z*, *x*. (Das Nähere siehe in Dr. Reinhold's *Πελασγικά*, pag. 3 et pag. I [Alphabetum physiologicum] und Suppl. B, pag. 109.)

Dr. J. G. v. Hahn gebührt die Ehre, die Grammatik der albanesischen Sprache zuerst auf historisch-philologischen Grundlagen aufgebaut und eine albanesische Schriftsprache gegründet zu haben (in seinen „Albanesischen Studien", Jena 1854). Dr. Reinhold, durch gründliche praktische Studien in den Geist der Sprache eindringend, trug wesentlich zur genauern Kenntniss derselben bei, vermehrte bedeutend den Sprachschatz und führte eine neue sehr passende Schreibweise mit lateinischen Buchstaben ein. Im Jahre 1855 erschienen in Athen seine „*Πελασγικὰ*" oder „Noctes Pelasgicae v. Symbolae ad cognoscendas dialectos Graeciae Pelasgicas", und dazu 3 Supplemente im Jahre 1856. Dr. Reinhold ist der ritterliche Verfechter für altpelasgische Abkunft der heutigen Albanesen Griechenlands, ihre Sprache als die uralte Muttersprache vindicirend, aus welcher die griechische und lateinische hervorging.

namentlich nicht in Bezug auf die mehr oder weniger ausser Gebrauch gekommenen Arzneipflanzen, oder den als Hausmittel von dem griechischen Volk benutzten, deren Zahl sich noch bedeutend vermehren liesse. Ich zog es vor, aus dieser Kategorie nur die wichtigsten und verbreitetsten aufzunehmen, überhaupt mehr ein allgemeines Bild der vorzüglichsten Produkte zu geben, die der heutige Bewohner Griechenlands aus dem Pflanzenreich zieht und bei fortschreitender Kultur und Berücksichtigung mancher bis jetzt unbenutzten Pflanzen einst noch ziehen kann.

Schliesslich sei es mir gestattet, hier meinen Freunden für ihre bereitwillige Unterstützung bei Ausarbeitung dieser Schrift meinen Dank auszusprechen, insbesondere aber dem ausgezeichneten Philologen Herrn H. Mitzopulos, Professor der Zoologie, Mineralogie und Geologie an der Otto-Universität, dem um die griechische Flora hochverdienten Herrn J. Sartori, königl. Hofapotheker, und dem schon erwähnten Herrn Dr. C. Reinhold, Stabsarzt der königl. griechischen Marine.

Cryptogamae.

Lichenes.

Roccella tinctoria Ach. und *R. phycopsis Ach.* kommen am felsigen Ufer verschiedener Inseln des Aegäischen Meeres vor — hauptsächlich auf Amorgos, Santorin, Rhodos. Oefters wurden der Regierung Vorschläge zur Benutzung der Orseille auf Lakmus eingereicht.

Fungi.

Agaricus campestris L. und einige verwandte Arten, die indess in Griechenland nicht sehr häufig vorkommen, werden gegessen und wie alle Pilze *Μανιτάρια* genannt — pelasg. *kepurδe, -a.*

Boletus- und *Polyporus*-Arten, deren Bestimmung noch unsicher, wie überhaupt die griechische Kryptogamenflora ein noch ziemlich unbekanntes Feld ist, kommen an Eichen, Kastanien und andern Bäumen, besonders in Gebirgswäldern allenthalben vor. Man nennt sie *Ἴσκα*, pelasg. *ēške, -a* *), gleich dem daraus gefertigten Feuerschwamm.

*) *ēške* ist die unbestimmte Form (Schwamm!), *ēška* die bestimmte Form (der Schwamm), ebenso *kepurδe, kepurδa; ftér, ftéri; 'ryζ, 'ryζte; mélj, méli* u. s. w.

Tuber cibarium L. *Τδανον* oder *Τδνον* im Peloponnes, *Χοιρόψωμα* in Kreta. Die Trüffel kommt in waldreichen Gegenden vor, wird jedoch wenig beachtet.

Filices.

Adiantum Capillus Veneris L. *Πολυτρίχι.* Häufig an feuchten schattigen Orten. Als Thee ein bekanntes Hausmittel, das besonders bei Frauen während des Wochenbettes sehr beliebt ist.

Aspidium Filix-mas Sw. Soll in Griechenland vorkommen, aber wie es scheint sehr selten; häufiger sind die verwandten *A. aculeatum Doll.*, *A. Filix-foemina W.* u. a.

Pteris aquilina L. *Πτέρις* und *Φτέρη*, pelasg. *ftér, -i*, wie alle grösseren Farrn! Unter allen der gemeinste Farrn in Griechenland, grosse Strecken und Landstriche in der Waldregion aller höheren Gebirge sowohl, als auch in holzreichen feuchten Ebenen, selbst längs den Meeresküsten bedeckend, z. B. in Elis, auf Euböa, am Thessalischen Olympos. Wird zuweilen seines Pottaschengehaltes wegen benutzt.

Monocotyledoneae.

Gramineae.

Oryza sativa L. *Ρύζι*, pelasg. *'ryz, -te.* Der Reisbau ist in Griechenland auf wenige sumpfige Distrikte Böotiens, Aetoliens und Phtiotis (Lebadia, Misolungi, Sperchiusthal) beschränkt. Der Reis ist von geringer Qualität, kleinkörnig und gelblich.

Zea Mais L. *Αραποσίτι*, zuweilen auch *Καλαμπόκι* — pelasg. *arapostár*, und in Spetzia *δömbe-kulit*. Der Mais wird allgemein kultivirt, jedoch mit Erfolg und im Grossen nur in solchen Gegenden, wo es an fliessendem Wasser zur Bewässerung nicht fehlt. In besonders grosser Menge wird er in Arkadien, in Achaïa, Aetolien, Akarnanien, Phtiotis und Böotien angebaut und bildet in mehreren dieser Provinzen, als Brod — *Μπομπότα* — und als Polenta genossen, die Hauptnahrung des Landvolkes. Allgemein beliebt sind die noch nicht ganz reifen, über Kohlenfeuer gerösteten Fruchtkolben. Gewöhnlich wird die gelbe Varietät gebaut; doch war bei der ersten hiesigen Ausstellung auch die rothkörnige aus Vrachori. Die Maispflanze wird grün oder trocken häufig als Viehfutter benutzt, die trockenen Hüllblätter dienen zum Ausfüllen von Strohsäcken.

Panicum miliaceum L. *Κεχρί*, pelasg. *mélj*, *-li*. Die Hirse wird nur selten kultivirt: hin und wieder in Aetolien bei Vrachori, in Attika und Arkadien.

Saccharum officinarum L. *Σακχαροκάλαμος* (*σάκχαρη*, der Zucker, pelasg. *ζahar*, *-i*). Das Zuckerrohr hält in südlicheren Theilen Griechenlands bei nicht zu strengem Winter im Freien aus, wie Versuche bei Athen und besonders im mildern Messenien erwiesen haben; doch dürfte bei den grossen Schwankungen der Wintertemperaturen der Erfolg zu unsicher und die Kultur im Grossen daher nicht lohnend sein.

Sorghum vulgare Pers. Wird unter dem Namen *Καλαμπόκι* — pelasg. *kalambokj*, *-ki* — ganz wie der Reis in wasserreichen Gegenden öfters angebaut — namentlich in Messenien und Arkadien. Man verwendet das Kraut als Grünfutter, das Mehl zum Brodbacken, die trockenen Blüthenrispen zur Verfertigung von Besen.

Sorghum saccharatum Pers. Erst vor kurzem hat man Kulturversuche mit dieser Pflanze angestellt, besonders auf dem königlichen Gute bei Athen. Diese haben zwar erwiesen, dass die Pflanze sehr gut gedeiht, hinsichtlich ihres Zuckergehaltes aber sind sie ohne Resultate geblieben.

Arundo Donax L. Καλάμι — pelasg. *kalm.* — Sehr verbreitet an Ufern und in Sümpfen, wird auch angebaut und als Umzäunung benutzt; ausserdem dient das Rohr vielfach zur Verfertigung von Körben und anderen Geräthschaften. Die einzelnen Halme erreichen oft eine Höhe von 20 und mehr Schuh. Zu ähnlichen Zwecken werden oft auch die ebenso verbreiteten, aber viel schwächeren Rohrarten benutzt, als *Phragmites communis Trin., Erianthus Ravennae R. Br.* und *Imperata cylindrica R. Br.* (letztere Ῥαγάζι oder *Μαχαιρίδα* auf Kreta).

Cynodon Dactylon L. Ἀγριάδα — pelasg. *kréselie.* Eine der verbreitetsten und gemeinsten Gramineen im ganzen Gebiete und ein lästiges Unkraut des angebauten Landes. Die Wurzel ist allgemein als *Radix Graminis* im Gebrauch und leistet dieselben Dienste. *Triticum repens L.* ist weniger verbreitet und bekannt — bei Nauplia, Athen, am Parnassos.

Avena sativa L. Βρώμη, *Τάϊ* auf Kreta — pelasg. *dreēére.* Der Hafer wird in Griechenland nur wenig angebaut, weil die Pferde hier, wie überhaupt im Orient, allgemein mit Gerste gefüttert werden. Im Grossen wird der Haferbau nur auf Kreta, im westlichen Peloponnes (Olenos, Myrtoundia etc.), auf Euböa bei Chalkis und auf dem königlichen Gute bei Athen betrieben.

Triticum vulgare Vill. submuticum (*Tr. hybernum L.*). Σίτος oder *Σιτάρι* — pelasg. *grure, -te.* Man baut nur Winterweizen, der in den Ebenen nach den Herbstregen — November bis December — ausgesäet wird, in

den Gebirgsgegenden im frühesten Frühjahr — Januar, Februar. Die Erntezeit fällt der Aussaat entsprechend in den Ebenen spätestens im Juni, in den Gebirgen im August. Der meiste und beste Weizen wird in Böotien, besonders bei Theben, in der argolischen und eleusinischen Ebene, auf Euböa und Andros gebaut. Da jedoch der im Lande gebaute Weizen für den Bedarf bisher nicht ausreichte, wird jährlich noch eine bedeutende Quantität aus Südrussland eingeführt. Von allen Cerealien (ausser dem Mais und der Mohrenhirse in einzelnen Provinzen) benutzt der Grieche nur Weizenmehl zur Brodbereitung. — *Triticum turgidum L.* wurde in neuester Zeit auch eingeführt.

Secale cereale L. *Σήκαλι* oder *Βρίζα* — pelasg. *θé-kere.* Wird selten und meist nur des langen Strohes halber kultivirt, denn Roggenbrod ist unbekannt. — Hauptkultur bei Chalkis, Eleusis, Lykosura.

Hordeum vulgare L. und *H. hexastichum L.* *Κριθάρι* — pelasg. *élp, -te.* Unter allen Cerealien ist die Gerste in diesen beiden Arten am meisten verbreitet und kultivirt. Die Körner sind das gewöhnliche Pferdefutter. Sehr dicht gesäet dient die Gerste mit kaum entwickelten Achren im Monat April als Grünfutter — unter dem Namen *γρασίδι* —, und in diesem Zustande abgemähet und getrocknet — sogenanntes *σανό* — ersetzt sie das Heu der nördlichen Länder. Man säet die Gerste in den Ebenen gleich nach den ersten Herbstregen — gewöhnlich im October und November; Ende Mai oder spätestens im Juni ist die Ernte. Der Verbrauch der Gerste zu Malz ist ein noch sehr beschränkter, obgleich die Consumtion des Bieres in den Städten seit zehn Jahren bedeutend zugenommen hat. Ein Bayer (J. Weber) errichtete die erste Bierbrauerei in Athen im Jahre 1850; jetzt bestehen

hier noch zwei andere. — *Hordeum coeleste Vib.*, die nackte Gerste wurde erst vor einigen Jahren eingeführt und ihre Kultur beschränkt sich auf einige besonders in der Attika gemachte Versuche.

Cyperaceae.

Cyperus esculentus L. Μάννα und *μάνναις* (im plural.) — pelasg. *mánneʒe.* Die Wurzelknollen sind als sogenannte Manna allgemein bekannt und als Naschwerk beim Volk beliebt. Obgleich die Pflanze hier gedeiht, kommt sie im Handel doch meist aus Aegypten. Es möchte dies die echte Manna der Hebräer sein, in sandigem Wüstenboden besonders wuchernd!

Cyperus rotundus L. (*C. comosus* und *C. radicosus Sibth. Fl. Gr.*) *ἡ Κύπειρη* — pelasg. *küper, -i,* plur. *küperte.* Ein böses Unkraut in Gärten und auch sonst sehr häufig. Die Wurzelknollen von der Grösse einer Erbse bis zu der einer Haselnuss besitzen einen sehr scharfen und aromatischen Geruch und Geschmack, werden gesammelt und zum Kauen verkauft. Letzteres ist besonders bei Trinkern eine beliebte Gewohnheit, weil es nicht blos zum Trinken anreizen, sondern zugleich die berauschende Wirkung des Weines verzögern und schwächen soll.

Colchicaceae.

Colchicum-Arten. Das Vorkommen des echten *C. autumnale L.* ist zweifelhaft, häufig finden sich aber in der Tanneuregion höherer Gebirge die verwandten *C. Bivonae Guss.* (Parnès), *C. latifolium Sibth.* (Taygetos, Delphi Euboeae), *C. Parnassicum Sart. Orph. et Heldr.* (Parnassos) und *C. lingulatum Boiss. et Sprun.* (Parnès). Das Volk nennt sie in genere *σπασόχορτον* und schreibt ihnen allerhand Heilkräfte zu.

Liliaceae.

Bellevalia comosa Kunth. Sehr häufig durch das ganze Gebiet. Die Zwiebeln, *βολβοί* genannt, werden gesammelt und gekocht oder in Essig eingelegt von den Landleuten gegessen. Pelasgisch heisst die Pflanze *kaλογέrϑ* und die Zwiebeln *vórvoλ*, plur. *vorvól̄, -te.*

Scilla maritima L. *Μπότσικας* — pelasg. *botš̄ke* und *boš̄ke* und die Blüthentraube *karabúš̄*. Sehr gemein, besonders in der Küstenregion. Man hat nicht ohne Erfolg versucht, aus den Zwiebeln Branntwein zu brennen.

Allium Cepa L. *Κρομμύδι* — pelasg. *k̄épe, -pa.* Häufig und im Grossen kultivirt. Eine Varietät mit runden und eine andere mit länglich runden, an der Basis konisch zugespitzten Zwiebeln sind die gewöhnlichsten. Roh oder verschiedenartig zubereitet sind sie eine beliebte Speise, besonders in der Fastenzeit. Die jungen Pflanzen werden im Frühjahr auch grün genossen und die kleinen Zwiebeln — *κοκκάρια* — in Essig eingemacht (*τουρσὶ* — vgl. unten Anmerk. zu *Brassica oleracea*).

Allium sativum L. *Σκόρδον* — pelasg. *húδere.* Auch der Knoblauch wird im Grossen kultivirt, denn die Consumation desselben — besonders roh — ist eine sehr bedeutende, namentlich während der Fastenzeit und bei den Seeleuten. Der stärkste und schönste Knoblauch kommt aus Macedonien. (S. Anhang.)

Allium Porrum L. *τὰ Πράσα* — pelasg. *präš̄* (plur.). Der Lauch wird viel und häufig kultivirt und erreicht oft eine kolossale Höhe und Dicke des Stengels, besonders in den Küchengärten um Athen. — Als Speise ist er roh und gekocht sehr beliebt. — Die Kultur anderer Allium-Arten ist unbekannt.

Asphodelus microcarpus Vis., Gay. (*Asphodelus ramo-*

sus Fl. Gr. et Auct. plur.). Σπερδοῦχλα — pelasg. *baδere* oder *baθre*. Sehr häufig auf steinigen Hügeln von der Meeresküste bis zu 3000′ Höhe; sehr gemein bei Athen. — Im Orient werden die vorher gedörrten Knollen zu Pulver gemahlen, das unter dem Namen Τσιρίσσι in den Handel gebracht wird. Mit Wasser angerührt, bildet dieses Pulver einen sehr dextrinreichen Kleister von ausserordentlich bindender Kraft, welcher auch hier von Schustern, Sattlern, Buchbindern allgemein gebraucht wird. — Auf dem königlichen Gute Heptalophos bei Athen hat man aus den Knollen Branntwein fabricirt, der aber einen unangenehmen Geruch und scharfen Geschmack beibehielt, welchen zu entfernen bisher nicht gelang.

Asparagaceae.

Asparagus officinalis L. Die Spargelkultur im Grossen ist unbekannt, kaum findet man die Pflanzen in einigen Gärten.

Asparagus acutifolius L. Σπαράγγια und Σφαράγγια — pelasg. *'sporönγ, -te* (plur.). Wächst häufig auf steinigen Hügeln und Vorbergen. Obgleich die jungen Triebe dieses wilden Spargels ziemlich dünn sind, werden sie doch fleissig gesammelt und auf dem Markt von Athen oft theuer bezahlt. Sie sind sehr zart und ihr Spargelgeschmack ist intensiver als beim zahmen Spargel.

Iridaceae.

Crocus sativus L. Κρόκος, Σαφρᾶς — pelasg. *ζaforá, -āī.* Häufig wild in der Attika und besonders auf den Inseln Syros und Tenos; angebaut wird er nirgends. Die Stigmata werden vorzugsweise auf den Inseln gesammelt und in den Handel gebracht. — Die Zwiebeln von zwei andern Crocus-Arten, von *C. Aucheri Boiss.* und

C. Sieberi Gay., beide auf den griechischen Gebirgen nicht selten, werden von den Hirten roh gegessen und schmecken fast wie Haselnüsse.

Agavaceae.

Agave Americana L. Ἀθάνατος. Wuchert üppig und wird gewöhnlich zu Einzäunungen benutzt, besonders in Attika, Kreta und Messenien. Ueberall bekannt und oftmals auch halb verwildert. Die Pflanzen kommen sehr oft, gewöhnlich schon im sechsten bis achten Jahre zur Blüthe und treiben in wenigen Wochen kolossale Blüthenschäfte, oft bis zur erstaunlichen Höhe von 32′ und einer Dicke von 1′ im Durchmesser an der Basis. Der volle Flor der zahllosen gelben Blumen dauert über vierzehn Tage — Ende Juli und Anfang August. Die Blumen verbreiten leider einen sehr unangenehmen Geruch nach Excrementen. Das Mark, womit die Schäfte dicht gefüllt sind, liefert getrocknet und dann zu Platten zerschnitten ein ausgezeichnetes Surrogat des Korkes zum Ausfüttern der Kästchen für Insektensammlungen.

Orchideaceae.

Getrocknete Knollen verschiedener Orchideen, namentlich — wie es scheint — von *Orchis Morio L.*, *O. mascula L.*, *O. saccifera Brongn.*, *O. coriophora L.*, *O. longicruris Link.*, kommen als Salep, Σαλέπι (pelasg. *salép, -i*), aus Thessalien und Epirus in den Handel. Aus dem Mehle derselben, mit Wasser und Honig gekocht, wird ein im Oriente beliebtes Morgengetränk bereitet, das im Winter in allen Städten der Türkei und Griechenlands vor Anbruch des Tages meist von Albanesen aus Epirus in besondern Buden warm ausgeschenkt, auch in Blechgefässen auf den Strassen ausgerufen und warm verkauft

wird. In aller Frühe ertönt im Winter der Ruf: „*Σαλέπι! ξεστὸ σαλέπι!*“ durch die Strassen Athens. Statt des Honigs verwenden der Billigkeit wegen die Salepausschenker oft einen Absud von getrockneten Feigen. Auf den Saleptrank wird aus einer durchlöcherten Blechbüchse gewöhnlich noch etwas aromatisches Pulver von *Rad. Zingiberis*, *Πιπερόριζα* oder *Τζιτζίμπερη*, als Würze gestreut. — Auch *Σερνικοβότανο* werden die Orchideen hier und da vom gemeinen Volke genannt, weil es glaubt, dass die Wurzeln, von den Frauen genossen, die Erzeugung männlicher Nachkommen befördern!

Musaceae.

Musa sapientum L. Für die Banane sind im Allgemeinen die Winter in Griechenland zu rauh und windig, die Luft zu trocken. Mit einigem Erfolg wird sie an geschützten Stellen nur auf Zante gebaut; dort reifen auch ihre Früchte — *Μπανάναις*.

Araceae.

Biarum tenuifolium Schott. und *B. Spruneri Boiss.* Zwei verwandte ziemlich verbreitete Arten. Den Wurzelknollen dieser Aroideen, die von Kräutersammlern im Geheimen unter dem Namen *Ἀτεκνόχορτον* verkauft werden, legt der Aberglaube die Eigenschaft bei, innerlich genommen bei den Frauen Unfruchtbarkeit zu bewirken! Daher der Name. Pelasg. *gligátše* (die Knollen).

Dracunculus vulgaris Schott. *Δρακοντιά*, auch *Φειδόχορτον*. Gemein in den ausgetrockneten Flussbetten — *ῥεύματα* — und Olivenhainen der untern Region, wo diese merkwürdige Pflanze ihre grossen purpurrothen, widerlichen Aasgeruch verbreitenden Blüthenscheiden im Juni entfaltet. (Vgl. Julius Schmidt „Maxima“ u. s. w.) Die auf

den Fruchtkolben im Herbst reifenden hellrothen Samen werden als Hausmittel gegen Hämorrhoiden empfohlen.

Colocasia antiquorum Schott. Κολοκάσια (die essbaren Wurzeln). Gedeiht sehr gut in den Gärten Athens, wo man sie unlängst eingeführt, und es ist sehr zu wünschen, dass sich ihre Kultur ausbreite.

Typhaceae.

Typha angustifolia L. Ψάθα — pelasg. *klókeze*. Häufig an Gewässern, besonders am Kopaïssee, wo man Matten — *ψάθαις* — daraus verfertigt.

Palmae.

*Phoenix dactylifera L. Κουρμαδιά**) — pelasg. *kormé, -éa*, der Baum, *οἱ κουρμάδες*, die Früchte. Die Dattelpalme hält wol das Klima der Küstenregionen Griechenlands aus, was sehr alte Bäume in Athen und anderwärts bezeugen; die Früchte aber reifen selten und die hier und da reifenden — wie in Messenien und auf den Kykladen — sind sehr klein und von schlechter Qualität. Die Türken lieben die Palmen sehr und pflanzen sie gern, und es mögen wol die meisten älteren Palmen in Griechenland aus der Türkenzeit stammen, daher denn auch wenige Städte dieses schönen Schmuckes entbehren. Mit grossem Aufwand von Kosten und Mühe haben Ihre Majestät die Königin den Schlossplatz und Hof-

---

*) Die neugriechischen Vulgarnamen der Bäume haben die Endung *ηά*, die *iá* ausgesprochen wird und der Endung *έα* der meisten altgriechischen Baumnamen entspricht, aus welcher sie durch die im ionischen Dialekte gewöhnliche Verwandlung des ε in η und durch Versetzung des Accents (Synicese) entstanden ist. (So entstand z. B. aus dem *μηλέα* der alten das *μηλιά* der heutigen Griechen, wie die Ionier *βασιλῆα* statt *βασιλέα* sagten.)

garten mit aus weiter Ferne herbeigeschafften Palmen geschmückt und dadurch ihre Vorliebe für diesen majestätischen Repräsentanten des Pflanzenreichs, sowie ihren hohen Sinn für das Schöne zu erkennen gegeben. Ueber die Palmen Griechenlands, insbesondere Athens, vergleiche man einen interessanten Abschnitt „Ueber Maxima der Vegetation in Attika“ in Jul. Schmidt's, Directors der Sternwarte in Athen, „Beiträge zur physikalischen Geographie von Griechenland“ (Athen 1861, Karl Wilberg), S. 287 fg. — (Wird in Kreta auch *φοινικιά* und *βαγιά* genannt — vgl. unten bei *Laurus nobilis*.)

Dicotyledoneae.

Coniferae.

Cupressus sempervirens L. *τό Κυπαρίσσι.* Die Cypresse ist in ihren beiden Subspecies: *C. horizontalis Mill.* und vorzüglich *C. fastigiata DC.*, ein in ganz Griechenland häufig angebauter, trefflich gedeihender und sehr beliebter Baum. Wirklich wild sah ich ihn nur in den Gebirgen Kretas. Das Holz ist sehr geschätzt. (Die Früchte heissen *κυπαρισσόμηλα.*)

Juniperus-Arten. Sie haben alle den gemeinschaftlichen Vulgarnamen *Κέντρος*; ihr hartes dauerhaftes Holz wird zu feineren Arbeiten vielfach verwendet. Bis jetzt kennen wir in Griechenland zehn Arten. Die gemeinste in der immergrünen Region ist *J. phoenicea L.* (*ἄγριο κυπαρίσσι* in Kreta, pelasg. *'λέñie, -a* und *delέñie, -a*) — bei Marathon am Meeresstrand wächst die verwandte *J. tur-*

binata Guss. — auf Gebirgen mittlerer Höhe findet sich *J. rufescens Lk.* — in der Attika die verwandte *J. Attica Orph.* — auf den Inseln Melos und Kreta *J. macrocarpa Sibth.*, aus dessen sehr zuckerhaltigen kirschgrossen Früchten Glyko bereitet wird — auf den Hochgebirgen (Taygetos, Kyllene, Parnassos) *J. nana W.* und selten auch *J. communis L.*, am Kyllene und Olenos *J. sabinoides Griseb.* und am Parnassos *J. foetidissima W.*, beide baumförmig und als Wald mit Tannen vermischt; am Malevôgebirge endlich, im östlichen Lakonien, die durch ihre Früchte ausgezeichnete *J. drupacea Labill.* (*Arceuthos drupacea Ant. et Kotschy*).

Abies-Arten. Wir haben in Griechenland mehrere der *A. pectinata DC.* verwandte Edeltannen, die auf den höheren Gebirgen in einer Elevation von durchschnittlich 2500—5000′ eine ausgebreitete Waldregion bilden und deren Holz als Bauholz verwendet und in von Bulgaren errichteten Sägemühlen in dicke, zu Dielen brauchbare Breter zerschnitten wird. ὁ *Ἔλατος*, plur. τὰ *Ἔλατα* oder *Ἐλάτια* heisst die Tanne in der Vulgarsprache — pelasg. *mbrét* (= König!). Die Arten sind: *A. Apollinis Lk.*, die verbreitetste *) — *A. Reginae-Amaliae*, bis jetzt blos in Centralarkadien gefunden (vgl. Regel, Gartenflora, Augustheft 1861) — *A. Panachaïca Hldr.*, auf dem Berge Boïdias bei Patras — *A. Cephalonica Loud.*, auf dem Berge Oenas in Kephalonien.

Pinus Pinea L. Κουκκουναρηά (pelasg. *kukunárè*, *-a*)

---

*) *Ἐλάτη ἡ ἄῤῥην* bei Theophrast, der sie in Hist. plant., III, 10, 6 trefflich charakterisirt (vgl. des Verfassers Bericht an das Ministerium des Innern, in der *Γενική Ἐφημερίς τῆς Ἑλλάδος*, Nr. 232 vom 24. Juni 1861 abgedruckt, und die deutsche Uebersetzung desselben in den „Mittheilungen des Central-Instituts für Akklimatisation in Deutschland zu Berlin", 1861, S. 84).

und *Κουκκουνάραις*, die Früchte. Pinienwälder finden sich bei Marathon, auf Euböa und besonders in der Ebene von Olympia und Pyrgos im Peloponnes. Die Pignolen, *κουκκουνάρια*, werden roh gleich den Mandeln gegessen und sind ein sehr beliebtes Ingredienz vieler Speisen und verschiedener Süssigkeiten.

Pinus Laricio Poir. *Ἄγριος Πεῦκος* oder *Μοσχοέλατος* (auf Euböa). Auf einige Hochgebirge — Taygetos, Kyllene — im Peloponnes und auf Nordeuböa beschränkt, wo der schöne hochstämmige Baum mit Edeltannen vermischt Wälder bildet. Schiffsbauholz.

Pinus Halepensis Mill. *Πεῦκος* — pelasg. *vgé, -éri*, plur. *vgéñ, -te;* und die Zapfen *karumbaλ*, plur. *karumbūl, -te.* Die gemeinste und verbreitetste, zugleich nützlichste Konifere Griechenlands. Wächst allenthalben am Meeresstrand bis zu 3000′ Höhe in den Gebirgen ansteigend. Das Holz dient vielfältig als Brenn- und Bauholz, zu Stangen, Pfählen u. dgl. Auch werden daraus die meisten Kohlen gebrannt. Hauptsächlich wird die Aleppokiefer auf Harz — *ῥητίνη* — ausgebeutet, durch einfaches tiefes Anschalmen der dickeren Stämme. Bekanntlich dient dieses Harz vorzüglich zur Bereitung des in vielen Theilen Griechenlands üblichen Harzweines — *κρασὶ ῥητσινάτο.* Das meiste und beste Harz wird in Achaïa, in der Megaride, Salamis, in Kynurien und auf den Kykladen gewonnen. Endlich ist auch das Kienholz — *δαδί* — ein Product der Aleppokiefer.

Taxus baccata L. *Ἥμερο Ἔλατο.* Sparsam in der Tannenregion höherer Gebirge und selten baumförmig; vereinzelt am Malevò und Chelmos im Peloponnes; häufiger am Tymphrestos (Veluchi) und am Parnassos in den Karkaria-Felsen, hier jedoch nur strauchförmig.

Amentaceae.

Alnus glutinosa Willd. *Κλῆθρι.* Nur sehr selten am Sperchius, Alpheus und auf Nordeubõa.

Ostrya carpinifolia Scop. *Ὀστρυά* noch heute! aber auch *Μελιόγαυρος* — und *Carpinus Duinensis Scop.*, *Γαῦρος* und *Σκυλόγαυρος*. Beide strauch- und baumförmig in Gebirgsgegenden nicht selten.

Corylus Avellana L. *Φουντουκηά.* *Φουντούκια* oder *Λεπτοκάρυα* — pelasg. *funtukj, -i*, plur. *funtukè, -te*, auch *leftokar, -i* — die Haselnüsse. Ein ziemlich seltner Strauch, am häufigsten noch in Akarnanien. Häufiger wild im Königreiche Griechenland ist *C. Colurna L.* — *Ἀγρία Φουντουκηά* — mit kleinen runden Nüssen. Die meisten Haselnüsse kommen aus den benachbarten Provinzen der Türkei in den Handel (z. B. in grosser Menge vom Berge Athos).

Quercus-Arten mit Laubblättern aus der Gruppe der *Q. Robur L.* und dieser verwandten Arten kommen mehrere zum Theil noch nicht hinlänglich bekannte in der griechischen Flora vor. Sie finden sich meist einzeln und zu kleinen Gruppen vereinigt oder vermischt mit andern Holzarten über das ganze Land zerstreut, besonders in den Thälern und an den Abhängen höherer Gebirge bis zu einer mittlern Seehöhe von beiläufig 3000′, zuweilen kleine Haine, seltner grössere Waldbestände bildend. Die ausgedehntesten Eichenwälder trifft man zur Zeit noch in Arkadien — Leontari, Karytena, Psophis —, in Elis, Achaïa, Akarnanien, in Theilen von Phtiotis und auf Eubõa. Als sicher unterschiedene Arten können bisjetzt nur folgende genannt werden:

Q. pedunculata Hoffm. *Ῥένια.* In Elis und bei Lebadia.

Q. congesta Presl., von früheren Botanikern gewöhnlich mit *Q. sessiliflora Sm.* verwechselt. Am Parnassos.

Q. pubescens Willd. Ῥοτσόκι. Bei Kalabryta und auf Euböa.

Q. Dalechampii Ten. Ἡμεράδι und katexochen Δένδρον. Eine der verbreitetsten Eichen — in Attika (Parnes), Achaïa, Elis und Arkadien.

Q. Cerris L. am Taygetos und Malevô.

Q. Esculus L. Γρανίτζα. Im grossen Eichenwald Kapelli bei Divri in Elis.

In den Herbarien harren noch mehrere andere Arten der botanischen Bestimmung und insbesondere genauer Untersuchung an den Standorten selbst.

Den alten Namen Δρῦς für die Laubeiche kennt das Volk nicht mehr*). Ausser den oben beigefügten Specialnamen, die ich zum Theil den gütigen Mittheilungen des Forstinspectors Balsamaki verdanke, ist die allgemeine Benennung Δένδρον (und pelasg. *lis, -i*, plur. *lisa, -te*) — Baum schlechtweg! — für alle genannten Eichen gang und gäbe, und ξύλον ἀπὸ δένδρον oder δένδρινον für das Holz, das vielfach benutzt wird. Die Eicheln dienen als Viehfutter, besonders für die Schweine.

Quercus Aegilops L. Βελανιδιά, und Βελανίδια die Eicheln (Knoppern, pelasg. *lŏndè, -èa*). Bei Patras und in Elis heisst diese Eiche Νιζάρο. Die Grösse der fast immergrünen Blätter ist sehr variabel. Die grossen Eicheln sind süsser als die aller übrigen Arten — daher auch die Benennung Νιζάρο γλυκό im Peloponnes — und werden geröstet und selbst roh vom Landvolk auch noch heute

*) Nur auf Kreta wird eine dort häufige Laubeiche, die mit *Q. sessiliflora Sm.* nahe verwandt ist, noch heutigen Tages Δρῦς genannt! (Heldr. Florula Cretica.)

öfters gegessen. Allem Anschein nach ist dies die essbare Eichel — φηγός der Alten — wie schon Fraas (in Flor. class., p. 252) mit Recht vermuthet und auch Unger (in Botanische Streifzüge auf dem Gebiete der Kulturgeschichte, I. Nahrungspflanzen des Menschen, S. 25) annimmt. — Die Knoppereiche liebt die Ebenen der südlichen Provinzen und steigt nur selten und nicht sehr hoch auf die Berge. Sie wird nirgends eigentlich kultivirt, aber man unterhält die vorhandenen Bestände, denn die Knoppern bilden einen bedeutenden Handelsartikel des Landes. Die meisten kommen aus Akarnanien, Achaïa, Elis, Lakonien (Marathonisi), Attika und von der Insel Zea. Auch das Holz ist sehr geschätzt.

Quercus infectoria Oliv. Liefert in der Türkei — besonders Kleinasien — die meisten und im Handel geschätztesten Galläpfel. In Griechenland ist diese Eiche selten und nur in der Maina und auf Naxos beobachtet worden. Man sammelt indess in Griechenland auch von andern Eichenarten die Galläpfel — τὰ κηκίδια.

Quercus Ilex L. Ἀριά*) — pelasg. *ilĕj* — (auf Kreta: ἀσίλακας). Häufig auf Bergen bei 1000—3000′ Höhe, selten hochstämmig und fast nie ungemischten Wald

*) Für mich ist es kaum zweifelhaft, dass Theophrast unter Ἀρία diesen Baum und nicht den auf einige Hochgebirge beschränkten kleinen Strauch *Sorbus Graeca Lodd.* verstehe, wie Fraas in seiner „Flora classica“ annimmt. Theophrast meint offenbar einen sehr verbreiteten wohlbekannten Baum, der vielfach benutzt wurde und den er daher oft anführt, gewöhnlich in Verbindung mit Δρῦς, und dessen Holz ἀσαπές — Hist. pl., V, 4, 2, σκληρότατον — l. c. V, 3, 3, δυσεργότατον — V, 5, 1, ist und vorzügliche Kohlen — ἄνθρακες ἄριστοι, V, 9, 1, gibt. Besser passt es auch gewiss auf *Q. Ilex* als auf *Sorbus*, wenn Theophrast III, 3, 8 sagt, ἀρία blühe nicht. Dies ganz abgesehen von dem Hauptargumente, dass sich der alte Name im heutigen ἀριά vollkommen erhalten hat! —

bildend. Liefert sehr hartes und schweres Holz, besonders geeignet zu Wasserbauten; auch werden gute Kohlen daraus gebrannt.

Quercus coccifera L. Die Kermeseiche, nebst den nahe verwandten *Q. Calliprinos Webb.* und *Q. pseudococcifera Desf.*, sowie mehrern andern schwer zu unterscheidenden Arten dieser Gruppe, die der gelehrte Monograph der Eichen, Th. Kotschy, aufgestellt hat. *Q. coccifera* ist immer strauchartig und kommt sehr häufig auf steinigen Hügeln und Bergabhängen der immergrünen Region bis zu 3000′ Höhe vor. *Q. Calliprinos* ist baumförmig und findet sich mehr vereinzelt, *Q. pseudococcifera* in den unteren Regionen des Parnasses. Der Grieche nennt die Eichen dieser Gruppe *Πρινάρι* (*τὸ*) und häufiger *Πουρνάρι* (pelasg. *prér, -ri*), ebenso das Holz, das besonders zum Kohlenbrennen sehr gesucht ist. *Q. coccifera* liefert ausserdem die sogenannten Kermesbeeren, *τὰ Πρινοκόκκια*, Produkt des Stiches einer Coccus-Art. Man sammelt sie besonders im Peloponnes, wo sie einen nicht unerheblichen Handelsartikel bilden. Sie enthalten bekanntlich einen Farbestoff, der zum Färben der rothen Mützen — *φέσια* — dient.

Fagus sylvatica L. Die Buche wurde im Königreiche noch nicht gefunden; häufig ist sie aber am thessalischen Olymp und am Pindus. Der Grieche nennt Baum und Holz *Ὀξυά.*

Castanea vulgaris Lam. *ἡ Καστανηά, τὰ Κάστανα* die Früchte — pelasg. *kāstāñie.* Den meisten Ruf im Orient haben die Kastanien von Prussa in Kleinasien und die von der Insel Kreta, woher die meisten auf den hiesigen Markt kommen. Man hat auch angefangen, die einheimischen Kastanienbäume, die sehr kleine Früchte tragen, zu veredeln. Bedeutende Kastanienwälder finden

sich in mehreren höheren Gebirgen des Landes, immer auf Glimmerschiefer-Unterlage und in einer Elevation von 2000—4000′, z. B. am Berg Delphi auf Euböa, in Phtiotis und am Malevò in Kynuria. Das Holz wird wegen seiner Dauerhaftigkeit als Bauholz, dann zu Fassreifen und anderen Küferarbeiten sehr geschätzt.

Urticaceae.

Ulmus campestris L. und *U. nemoralis Ait. τὸ Καραγάτσι* — pelasg. *viθ, -δi.* Beide in feuchten höher gelegenen Gegenden nicht selten, besonders in Rumelien. Geschätztes Holz zu feinen Arbeiten, namentlich bei den Wagnern.

Celtis australis L. τὸ Μικροκοῦκκι, ἡ Μελικουκκηά oder *Γριτζενηά,* auch *τὸ Καραγάτσι.* Ein in der Ebene nicht seltner Baum, der oft mit der Ulme verwechselt wird. Die Beeren sind essbar. Selten — am Kyllene — kommt auch *C. Tournefortii Pers.* vor.

Morus alba L. und *M. nigra L. ἡ Μορηά, Μουργηά* und *Μουρηά,* auch *Συκαμηνηά* — pelasg. *muré, -éa,* hin und wieder hört man auch noch das türkische *δουτιά.* Zum Seidenbau zieht man in mehreren Gegenden und in neuerer Zeit meist eine aus Prussa stammende Spielart von *M. alba* mit mittelgrossen zarten Blättern allen andern vor. Die Vermehrung derselben ist sehr leicht durch Anbau der Früchte, die im Juli gleich nach der Reife ausgesäet werden; die Sämlinge, im zweiten Jahre durch Oculation veredelt, wachsen schnell zu grossen Bäumen heran. In manchen Theilen Griechenlands wird jedoch *M. nigra* vorherrschend kultivirt und dort bedient man sich ausschliesslich der viel härteren und rauheren Blätter dieser Art zum Füttern der Seidenraupen, so namentlich auf Tenos und Andros. Auf diesen Inseln, in Lakonien,

Messenien (Kalamata) und Attika ist zur Zeit der bedeutendste Seidenbau, der indess beständig in Zunahme begriffen ist. — Die weissen Maulbeeren — *τὰ Μοῦρα* — werden, obgleich von fadem Geschmack, gegessen und selbst auf den Markt gebracht; ungleich angenehmer sind die saftreichen, säuerlich süssen Früchte von *M. nigra* — *Ξινόμουρα*, deren Genuss während der heissen Sommermonate eine wahre Labung gewährt. Man bereitet daraus auch eine Art Branntwein (*ῥακί*).

Broussonetia papyrifera Pers. Ein bei Athen in den Gärten und Anlagen eingeführter Baum von sehr rascher Entwickelung.

Ficus Carica L. *ἡ Συκηά* und *τὰ σῦκα* die Früchte — pelasg. *fik*, *-ku*, plur. *fik̄j*, *-te*. Wird in den unteren Regionen des Festlandes und auf den Inseln fast überall in grosser Menge und in vielen Spielarten kultivirt. Unter den letzteren sind besonders hervorzuheben: die frühreifenden, *πρόϊμα* — die von Aegina, die schon im Juni reifen, sind berühmt —, die smyrnaer, *Σμυρναῖα* — und die *βασιλικά*. Im Grossen und zum Versenden der Früchte wird der Feigenbaum hauptsächlich in Messenien bei Kalamata, auf Andros und Syros kultivirt. Die Feigen von Kalamata sind die geschätztesten Griechenlands und nähern sich an Güte noch am meisten den weltberühmten von Smyrna. Die Feigen von Andros werden in Backöfen getrocknet, sind somit braun, gleichsam gebacken, werden aber nur im Inland consumirt. — Die Caprification, *ἐρίνιασμα* — vom alten, jetzt noch gebräuchlichen verbum *ἐρινάζω* = ich caprificire — ist in Griechenland allgemein üblich. Die Operation besteht darin, dass man sogenannte *ὄρινια* oder *ὀρινιούς* — offenbar verdorben aus *ἐρινεόν*, plur. *ἐρινεά*, oder *ἐρινόν*, *ά* (Theophr.) — d. h. Früchte des an Felsen häufigen wilden

Feigenbaumes (*Caprificus insectifera Gasp.* — pelasg. *piri*), auf die zahmen Feigenbäume hängt. Dadurch glaubt man das Reifen der Feigen zu beschleunigen und das Abfallen derselben vor der Reife zu verhindern. Dennoch scheint die ganze Operation nach neueren Untersuchungen nutzlos zu sein und nur auf einem durch uralte Gewohnheit eingewurzelten Vorurtheile zu beruhen. Den schlagendsten Beweis von der Nutzlosigkeit der Caprification liefert nicht nur die Thatsache, dass sie in vielen Ländern, wo man doch Feigen zieht, ganz unbekannt ist und selbst in einigen Theilen Griechenlands gar nicht angewendet wird, sondern vor allem auch der Umstand, dass man hier zu Lande, wenn gerade keine wilden Feigen zur Hand sind, statt deren sogar die bekannten durch Aphiden hervorgebrachten, blasigen Auswüchse — *φούσκαις* — der Ulmen und Pappeln braucht und diese in der Einbildung der Landleute denselben Dienst thun! — Ueber die Caprification vergleiche die umfassenden Abhandlungen und Preisschriften des gelehrten neapolitanischen Botanikers G. Gasparini.

Cannabis sativa L. wird ziemlich selten und nirgends im Grossen angebaut. *τὸ Καννάβι — τὸ Κανναβοῦρι*, die Samen.

Humulus Lupulus L. *τὸ Ἀγριόκλημα*, d. h. wilde Rebe. In Gebirgsgegenden, z. B. bei Lebadia, auf Euböa, in Arkadien und am Malevô, wächst der Hopfen wild. Die Hopfenkultur würde gewiss in manchen Theilen Griechenlands sehr einträglich sein, denn selbst bei Athen, wo der Hopfen versuchsweise kultivirt wird, gedeiht und fructificirt er reichlich.

Platanus orientalis L. *ὁ Πλάτανος* — pelasg. *ēap*, *ēäp* (plur.). An allen feuchten Orten, besonders längs der Bäche und Flüsse ein sehr häufiger und schöner

Baum; im Gebirge bis zur Höhe von 3000′ ansteigend. Man trifft nicht selten Riesenexemplare mit mächtigen uralten Stämmen. Wegen Grösse und Alter berühmt gewordene Bäume sind die in Vostizza, in Vrachori und in Kephissia bei Athen. — Vgl. auch Julius Schmidt über „Maxima der Vegetation.“ — Das Holz ist indess weich und von geringem Werth.

Salicaceae.

Salix-Arten. *Ἰτηά* und *ἐτηά*, pelasg. *sälkj*, für alle Arten. Die Weiden spielen in der griechischen Flora eine sehr untergeordnete Rolle. In der Ebene an Bächen wächst nur die spröde *S. fragilis L.* In den Gebirgsgegenden finden sich noch *S. alba L.*, *S. Cyllenea Boiss. et Orph.*, *S. amplexicaulis Bory et Chaub.*, *S. incana Schrank.* und *S. cinerea L.*, sind aber immer selten und von geringem Nutzen. *S. Babylonica L.* wird häufig angepflanzt.

Populus alba L. *ἡ Λεύκα* — pelasg. *plép*, *-pi*, plur. *plépa*, *-te*. Der schönste Baum Griechenlands, überall wo hinreichende Bodenfeuchtigkeit vorhanden eine wahre Zierde der Gegend. Er wächst schnell, erreicht eine bedeutende Höhe und hohes Alter. Es gibt Bäume von 120′ Höhe und 8½′ Durchmesser des Stammes an der Basis. — Vgl. Jul. Schmidt l. c. — Um Athen, wo man diese Pappel häufig zu Alleen verwendet, ist sie fast immergrün, denn oft hat sie im Januar noch die alten Blätter, während sich die neuen schon wieder entwickeln. *P. nigra L.* und *P. tremula L.* sind in Griechenland selten.

Salsolaceae.

Beta vulgaris Moq., als *var. β. maritima Moq.* eine gemeine Halophile der griechischen Flora. Kultivirt werden die Varietäten: ε. *Cicla Moq.* (*B. Cicla Auct.*) —

τὰ *Σέσκουλα*, auch *σέσκλα* und *σεύκουλα*, pelasg. *sékle*, *-a* oder *sfékelie*, *-a* — eine gewöhnliche Gemüsepflanze, und *ι. rubra Moq.*, die rothen Rüben — τὰ *Κοκκινογούλια* oder *Παντζάρια*. Sie sind klein, aber sehr säftig, von schöner dunkler Farbe und angenehmem süssen Geschmack, gekocht und als Salat bereitet sehr beliebt.

Blitum Bonus-Henricus Reichb. *Ἄγρια σπανάκια*. Wird, wie der Name sagt, als „wilder Spinat" benutzt, besonders von den Hirten und Bewohnern der Hochgebirge, wo die Pflanze in einer Seehöhe von 4000—6000′ häufig wächst.

Spinacia oleracea L. var. spinosa und *inermis*. *Τὰ Σπανάκια* — pelasg. *spinakj*, *-'jte* plur. Eine häufig kultivirte Gemüsepflanze. Kuchen aus Blätterteig mit Spinat und einigen Gewürzkräutern gefüllt, mit Oel auf runden kupfernen Platten mit niederem Rande — *ταψιά* (plur. von *τὸ ταψί*) — im Ofen gebacken, sind eine beliebte Fastenspeise besonders des Landvolkes — *σπανακόπιττας*.

Atriplex hortensis L. *Λεποντιά* oder *Λεβουδιά*, *Χρυσολάχανον* auf Kreta — pelasg. *lebóte*. Als Küchenkraut zuweilen kultivirt und nicht selten verwildert.

Kochia scoparia Schrad. Hin und wieder in Gärten, besonders auf Kreta (daselbst *Κυπαρίσσι τοῦ νεροῦ* genannt). Die trockne Pflanze dient zur Verfertigung feiner Besen.

Salsola Kali L. α. hirta und *β. Tragus Moq.* *Καλή*, auch *Τρίβολον* und *Τσίλωμα* (bei Athen) — pelasg. *kömbe-kukje*. In grosser Menge auf den Feldern der Ebenen nach der Ernte. Im Herbst verbrennt man die Pflanzen auf den Feldern, um die Pottasche daraus zu gewinnen, die bei der Seifenfabrikation benutzt wird. Zu demselben Zwecke und auf dieselbe Weise wird die Asche anderer Salsolaceen gewonnen, namentlich von *Atriplex*

rosea L. — *Βρωμόχορτον* —, *Suæda fruticosa Forsk.*, *Chenopodina maritima Moq.* und verschiedenen anderen Salsola-Arten.

Amarantaceae.

Amarantus Blitum α. sylvestris Moq. und *Euxolus viridis Moq.* Beide Pflanzen als Unkraut in Gärten und kultivirtem Lande häufig, letztere zuweilen auch angebaut. Beide werden als Gemüse genossen. *Τὸ βλίτον* und *τὰ βλίτα* (im plur.).

Polygonaceae.

Rumex acetosa L. *ἡ Ξινήθρα* und *ξινολάπαθον*. Hier und da kultivirt; auf den Hochgebirgen auch wild — *var. angustifolia Boiss.* — auf dem Parnassos, Kyllene. Auch andere wilde Sauerampfer-Arten: *R. conglomeratus Murr.* und *R. Graecus Boiss. et Heldr.* werden gegessen — neugr. *λάπαθο*, pelasg. *lepiète* und *lupiète*. (Vgl. Anhang.)

Lauraceae.

Laurus nobilis L. *ἡ Βαΐηά* oder *ἡ Δάφνη* — pelasg. *δαφne, -a*. Wächst in wasserreichen Gebirgsthälern und Schluchten wild und wird häufig kultivirt, besonders fehlt der Lorbeerbaum bei keinem griechischen Kloster. Die Beeren — *δαφνοελῃαίς* — werden zur Bereitung des Lorbeeröls gesammelt. Statt der Palmenblätter bedient man sich hier zu Lande am Palmensonntage (*ἑορτὴ τῶν βαΐων* oder schlechtweg *τὰ βάϊα*) allgemein der Lorbeerzweige.

Thymelaeaceae.

Daphne Gnidium L., *τὸ χολοκοῦκκι*, häufig in Gebirgsgegenden (Euböa, Böotien etc.) — und *D. oleoides L.* (*cum var. buxifolia Sibth.*), *ἡ χαμολῃά* — sehr gemein in der obern

Region aller höheren Gebirge von 5000′ aufwärts. Beide enthalten einen schönen grünen Farbstoff, der benutzt wird.

Thymelaea hirsuta Lindl. (*Passerina hirsuta L.* — pelasg. *θeróke*) und *Th. Tartonraira All.* (*Passerina Tartonraira DC.* — pelasg. *féndelie*). Diese beiden Halbsträucher nebst *Poterium spinosum L.*, *Thymus capitatus Link.*, *Satureja Thymbra L.*, mehreren Erica-, Cistus- und Helianthemum-Arten, dann *Genista acanthoclada DC.*, *Anthyllis Hermanniae L.*, *Quercus coccifera L.* u. m. a. bilden den Hauptbestandtheil des niedern Gestrüpps, das die dürren Hügel und niederen Kalkberge in der immergrünen Region bedeckt. Die vor *Quercus coccifera* genannten dienen unter dem Collectivnamen *φρύγανα* als leicht entzündliches und schnelle Hitze entwickelndes Brennmaterial, vorzüglich zur Heizung der Backöfen, die solche Massen davon verschlingen, dass die Ausrottung dieser Pflanzen in der Nähe grösserer Städte, wie z. B. Athens, nahe bevorsteht.

Elaeagnaceae.

Elaeagnus angustifolia L. *ἡ Ἀγρία Τζιτζυφιά*. Ein an der Meeresküste, z. B. am Phalerus, nicht seltner Baum. Die Früchte haben Aehnlichkeit mit denen von *Zizyphus vulgaris*, daher der Name *τὰ ἄγρια τζίτζυφα*. Sie werden gegessen, sind zwar süss, aber unangenehm mehlig.

Compositae. 1. Corymbiferae.

Inula viscosa Ait. *Ψυλλήθρα*, Flohkraut, weil es nach der Meinung der Bauern von Elis die Flöhe vertreibt. Enthält einen gelben Farbestoff, der von den Landleuten benutzt wird. Die Pflanze ist überall in feuchten Niederungen sehr gemein, ebenso die ihr verwandte *I. graveolens Desf.* Beide *kuneζoíj* (*Conyza!*) der Pelasgier.

Helianthus tuberosus L. In Gärten hin und wieder kultivirt, besonders bei Athen, wo die Wurzeln unter dem Namen *Κολοκάτσια* zuweilen auf den Markt kommen.

Artemisia arborescens L. *ἡ Ἀψιφηά*, auch *Ἀψιδηά* und in Kreta *Πισσιδηά*. Wild auf den Inseln, sonst häufig in Gärten gezogen, vertritt sie die Stelle der verwandten *Artem. Absinthium*, die man in Griechenland nicht kennt.

Matricaria Chamomilla L. *τὸ Χαμομῆλι*, gewöhnlich auch in Pluralform: *τά Χαμόμηλα*, — pelasg. *lulè é Sin Γèργit* (Blume des heiligen Georg). Sehr häufig. Die griechische Kamille zeichnet sich durch ein besonders angenehmes Aroma aus; das Infusum davon ist kaum bitter und äusserst angenehm zu trinken.

Pyrethrum Tanacetum DC. *ὁ Κόστος* oder *Κόστας*. Häufig in Gärten kultivirt und als Gewürze sehr beliebt.

Compositae. 2. Cynareae.

Carlina gummifera Less. Unbezweifelt *Χαμαιλέων λευκός* des Theophrast, jetzt *τὰ Κεφάλια* oder *ἡ ἀγριομαστιχηά* (*Κωληά* auf Kreta) — pelasg. *glimb i mastiχit* — genannt. Wächst häufig auf Feldern der attischen Ebene und auf den Kykladen. Aus dem Involucrum der grossen Blüthenköpfe, die sich im Spätsommer entwickeln, schmilzt ein mastixartiges Gummiharz aus, das als wohlfeiles Surrogat des echten Mastix auf den Inseln Tenos und Syros von den Weibern gesammelt und zum Kauen verkauft wird. Der Saft der Pflanze selbst wirkt indess, innerlich genommen, als heftiges narkotisches Gift auf den menschlichen Organismus, wie durch zwei Vergiftungsfälle, welche sich hier im Land ereignet haben, bestätigt wird. Beim ersten Falle auf der Insel Mykonos im Jahre 1854, wo drei Knaben eines Tages, auf den Bergen herumirrend, ihren Hunger mit einer Pflanze stillten, durch deren Ge-

nuss sie alle den Tod fanden, blieb es nach den auf Antrag des Medicinalcollegiums von dem Hofapotheker Sartori später an Ort und Stelle gemachten Nachforschungen noch zweifelhaft, ob die Vergiftung durch *C. gummifera* geschehen, oder durch den auf den Kykladen so häufigen *Echinops viscosus DC.*, obgleich man in Folge schon früher veröffentlichter Beobachtungen eines französischen Arztes in Algier mehr geneigt war, der Mastixdistel das Vorrecht einzuräumen, künftig in der Toxikologie eine nicht unbedeutende Rolle zu spielen. Der zweite Fall hat hierüber jeden Zweifel gelöst. Dieses Frühjahr sind in der Maina bei Skardamula fünf Hirten verschiedenen Alters in Folge starken Genusses der rohen süsslich schmeckenden Wurzel und Stengel der *C. gummifera* gestorben. Die Mittheilungen über diesen schrecklichen Vergiftungsfall sind von Dr. Chrysospathis in Kalamata, einem jungen Arzte, der volles Vertrauen verdient. Die eingesendeten Exemplare von *C. gummifera* habe ich selbst gesehen. Eine chemische Untersuchung dieser Pflanze scheint leider noch zu fehlen.

Cnicus benedictus L. Nicht selten auf Feldern und an Wegen, besonders in Attika. Vulg. *Cardo santo* oder *ἁγιάγκαθον*.

Cynara Scolymus L. und *C. Cardunculus L.* *ἡ Ἀγκινάρα*. Ueppig gedeihende und sehr verbreitete Küchenpflanzen. Im April schon kommen die Blüthenköpfe — *ἀγκινάραις* — auf den Markt und zwar zwei Sorten: mit stumpfen stachellosen Schuppen von *C. Scolymus*, und mit spitzen langstacheligen, meist rothen Schuppen von *C. Cardunculus*. Oft sind sie über faustgross. Den Gebrauch der Blattstengel von *C. Cardunculus* als Gemüse kennt man hier nicht. Wild in Griechenland finden sich *C. Cardunculus* in der Thebanischen Ebene und *C. hu-*

milis L. in der Argolischen in grosser Menge; von beiden werden die Blüthenköpfe — *ἄγριαις ἀγκινάραις* — ebenfalls gegessen und sind sehr schmackhaft.

Compositae. 3. Cichoraceae.

Cichorium divaricatum Schousb. Sehr gemein und vertritt in der griechischen Flora ganz die Stelle von *C. Intybus L.* Die jungen Blätter und Triebe — *τὰ Ῥαδίκια*, pelasg. *r'corè*, *-a*, genannt — werden fleissig gesammelt und gekocht als Gemüse oder als Salat mit Essig und Citronen im Frühjahr häufig gegessen. Wegen des bittern Princips, das sie enthalten, hält man, gewiss nicht mit Unrecht, ihren Genuss für sehr gesund. Oft damit vermischt findet man andere Cichoraceen, besonders *Taraxacum gymnanthum DC.*, *Seriola Cretica L.* u. a. m. (Vgl. den Anhang.)

Cichorium Endivia L. Ein bekannter Wintersalat in den Gärten Athens — *τὰ Ἀντίδια.*

Lactuca sativa L. (*L. Romana Gars.*). *Τὸ μαρούλι* und *τὰ μαρούλια*, im plur. — pelasg. *marulè*, *-éa.* Wird im Winter in Menge kultivirt, wird sehr grossblätterig und die Blätter sind sehr glasig und wohlschmeckend, selbst roh eine sehr beliebte Speise. *L. sativa var. capitata DC.* — *γερμανικὴ σαλάτα* — deutscher Salat genannt, wurde aus Deutschland eingeführt und wird jetzt häufig kultivirt — immer im Winter und Frühjahr, wie auch die meisten Gemüse in Griechenland.

Campanulaceae.

Campanula versicolor Sibth. *ἡ Γαλομάνα.* In der Tannenregion der höheren Gebirge — Taygetos, Parnassos. Das reichlichen Milchsaft enthaltende Kraut wird als Gemüse und Salat gegessen, so wie auf Kreta das von

Petromarula pinnata A. DC. (τὰ *Πετρομάρουλα* und ἡ *Πετρομαρουλίδα*).

Rubiaceae.

Rubia tinctorum L. *Ριζάρι* — pelasg. *reze.* Der Krapp wird in feuchten Meeresniederungen kultivirt, so am Phalerus und Piräus in Attika, bei Chalkis auf Euböa, bei Vrachori und auf Aegina.

Caprifoliaceae.

Sambucus nigra L. ἡ *Κουφοξυλιά*, auch *ἀφροξυλιά* (τὸ *κουφοξυλάνθι* und *φροξυλάνθι*, die Blüthen) und pelasg. *stok, -u.* Häufig in Gärten und besonders in Gebirgsdörfern. Die Anwendung der Beeren zur Bereitung des Hollundermuses kennt man hier nicht.

Jasminaceae.

Jasminum officinale L. τὸ *Γιασεμί* und *Γιασεμὶ τῆς Χίου* — pelasg. *iasèmi, -io.* Der am häufigsten in Gärten kultivirte Jasmin, in den wärmeren Theilen des Landes, auch bei Athen gut im Freien aushaltend. Die langen biegsamen Pfeifenröhren, die er liefert, sind namentlich in der Türkei bei den Rauchern äusserst beliebt. Ausserdem findet man in den Gärten noch *J. Sambac L.* — τὸ *Φοῦλι*, *J. grandiflorum L.* und *J. fruticans L.* Der letztere ist der einzige wild vorkommende — in Messenien.

Oleaceae.

Phillyrea latifolia L. und *Ph. media L.* ἡ *Φηλίκη* in Attika, *Ἀγγλαβιτζιά* im Peloponnes. Beide sehr gemeine immergrüne Sträucher der Buschregion. Das Holz wird zur Verfertigung der für Lastthiere gebräuchlichen Sättel — τὰ *σαμάρια* — sehr gesucht.

Olea Europaea L. ἡ *Ἐλαά*, der Baum, ἡ *Ἐλαίς*, die Oliven — pelasg. *ulí*, *-iri*, plur. *uliñ*, *-te*, der Baum und die Früchte. Der wilde Oelbaum — *Ἀγριοελαά* (*var. α. Oleaster DC.*) ist ein vorzüglicher Repräsentant der immergrünen Region. Bei steter Zunahme der Bevölkerung und fortschreitender Kultur werden die wilden Oelbäume, deren Anzahl sich auf Millionen beläuft, nach und nach durch Veredlung nutzbar gemacht. Die uralte Kultur des Oelbaums (*O. Europaea var. β. sativa DC.*) ist weit über das Land verbreitet und bildet einen Hauptreichthum desselben. Er liebt bewässerbare Ebenen, Hügel und Bergabhänge und seine obere Grenze ist durchschnittlich bei einer Meereshöhe von 1500′. Berühmt sind die Olivenwälder am attischen Kephissos, die von Megara und Salona (Amphissa). Man kennt sehr viele Varietäten, besonders hinsichtlich der Grösse und des Oelgehalts der Oliven. Als sehr productiv und reich an Oel stehen die Oliven von Megara im Ruf. Eine Abart trägt beinahe pflaumengrosse Oliven von geringem Oelgehalt, die sogenannten *Κολυμπάδας*, die ausschliesslich zum Einmachen verwendet werden. — Die Oliven fangen im November an zu reifen, und die Ernte dauert bis Ende Januar. Das Einsammeln derselben ist eine Beschäftigung vorzüglich der Weiber. Die Oliven dienen nicht nur zur Gewinnung des Oels, sie bilden auch eingesalzen eine Hauptnahrung des Volkes, besonders während der vielen, mehr als die Hälfte des Jahres betragenden Fasttage. Man salzt sie ein theils grün abgepflückt, theils reif eingesammelt — sogenannte schwarze Oliven; diese sind beim Volke am gebräuchlichsten. — Der Oelbaum liefert auch ein sehr schönes hartes Holz für Möbel, und die trocknen Zweige, noch mehr die grossartig sich entwickelnden Wurzelstöcke geben ein sehr gesuchtes Brenn-

holz. — Ueber Vegetation, Anzahl und Grösse der Oelbäume Attikas findet sich ein interessanter Artikel in dem oft citirten, sehr schätzbaren Werke Jul. Schmidt's: „Beiträge zur physikalischen Geographie von Griechenland", im Kapitel: „Maxima der Vegetation in Attika", S. 289 fg.

Fraxinus Ornus L. ὁ *Φράξος*, *Μέλεγος* oder *Μελιός*. In Gebirgsgegenden — auf Euböa, in Morea. Man benutzt das Holz zu verschiedenen Arbeiten, die Rinde zum Gerben — in der Eparchie Valtos — und die Blätter als Farbestoff in verschiedenen Provinzen — Monembasia, Leonidi. — Die Manna erzeugende Abart der Esche kennt man in Griechenland nicht.

Apocynaceae.

Nerium Oleander L. ἡ *Πικροδάφνη*, seltner *Ῥοδοδάφνη*, in Kreta *Σφάκα*. Sehr häufig an allen fliessenden Gewässern und in ausgetrockneten Flussbetten und Wasserriefen (*ῥεύματα*) der immergrünen Region bis zu 1500′ Seehöhe. Die Zweige dienen zur Ueberdachung von Laubhütten der Hirten u. s. w.

Asclepiadaceae.

Gomphocarpus fruticosus R. Br. Nicht selten in Gärten, auf den Inseln halb verwildert. Sie soll dort — namentlich auf Andros — früher von Fremden angebaut worden sein, um die Seidenhaare der Samen zu benutzen, was aber bei den Eingebornen nicht viel Anklang gefunden hat, in Folge dessen die Pflanze, die übrigens sehr gut gedeiht, ihrem Schicksal überlassen blieb.

Marsdenia erecta R. Br. ὁ *Ψόφιος*. Die Wurzelrinde dieses in den unteren Regionen häufigen Halbstrauches und irgend eine der sehr gemeinen Mylabris-Arten (*M. ca-*

lida Pall., *M. variabilis Bilb.*, *M. quadripunctata L.*, *M. Fuesslini Panz* u. a.) — beide im gepulverten Zustande zu gleichen Theilen gemischt und innerlich gegeben — bilden das im Lande berühmte Geheimmittel des Klosters Phaneromene auf Salamis gegen Hundswuth. Die Mylabris-Arten besitzen eine den Kanthariden ähnliche, schon den Alten bekannte Wirkung. (Die echte *Lytta vesicatoria* ist in Griechenland noch nicht gefunden worden.)

Gentianaceae.

Erythraea Centaurium Pers. ist in der Waldregion der Gebirge ziemlich häufig, *E. tenuiflora Link.* und *E. ramosissima Pers.* sind gemeine Pflanzen in der untern Region, *E. spicata Pers.* in Meeresniederungen. Unter dem Namen τὸ Θερμόχορτον (Ῥιγόχορτον in Kreta) und pelasg. *bar i éθese* sind sie als febrifuga beim Volke bekannt.

Labiatae.

Ocimum Basilicum L. ὁ Βασιλικός — pelasg. *vasiliko, -oi.* Eine der beliebtesten Pflanzen beim Volke, die fast in allen Gärten und in den Häusern in Töpfen kultivirt wird. Die Blätter dienen auch als Würze verschiedener Speisen. Man kennt verschiedene Spielarten, namentlich eine ganz kleinblätterige — *B. μικρόφυλλος* — und eine sehr grossblätterige — *B. πλατύφυλλος.*

Lavandula Spica DC. Λεβάντα — pelasg. *levante, -a.* Häufig kultivirt. *L. Stoechas L.* kommt wild vor.

Mentha piperita L. ὁ Ἡδύοσμος und Ἀνάσμος. Nur kultivirt. Bekannt als Thee und als Gewürz an vielen Speisen.

Origanum Majorana L. ἡ Μαντζουράνα. In Gärten kultivirt. Von den wilden Origanum-Arten: *O. Creticum L.*, *O. vulgare L.* und *O. Onites L.*, wovon die beiden

ersten auf höheren Gebirgen, die letztere an der Küste und auf den Inseln häufig sind, dienen ebenso die Blätter unter dem Namen ἡ Ῥίγανη (Ἀρίγανος auf Kreta) als beliebtes Gewürz in der Küche.

Thymbra capitata Griseb. (*Thymus capitatus Link.*). Θυμάρι — pelasg. *θymár.* In Menge auf dürren Hügeln der immergrünen Region. Die Blätter werden als Gewürz, die ganze Pflanze mit den bei *Thymelaea* erwähnten Halbsträuchern zum Heizen der Backöfen verwendet. Ebenso häufig und gebräuchlich ist *Satureia Thymbra L.* — τὸ Θρούμπι nnd pelasg. *θrumb.*

Melissa officinalis L. und *M. altissima Sibth.* τὸ Μελισσόχορτον. Erstere in Gärten kultivirt, die andere häufig wild.

Rosmarinus officinalis L. Δενδρολίβανον — pelasg. *rosmari.* Selten wild, desto häufiger in Gärten kultivirt. Beliebt sind die Zweige in den Kirchen als Weihkraut und die Blätter als Gewürz an manchen Speisen.

Salvia calycina Sibth. und *S. triloba L.* ἡ Φασκομηλιά oder Ἀλιφασκιά — pelasg. *faskomilé, -éa.* Die Blätter beider Arten, die an den Bergen in der immergrünen Region häufig vorkommen, sind als erwärmender Thee äusserst beliebt. Die durch den Stich eines Insektes an den jüngeren Trieben hervorgebrachten Auswüchse — auf Kreta finden sich dergleichen auch auf *S. pomifera L.*, die aber im Königreiche Griechenland nicht vorkommt — sind sehr saftig und werden unter dem Namen φασκόμηλα (Salbeiäpfel) in manchen Gegenden, z. B. in der Maina und in Messenien gesammelt und gegessen. *S. officinalis L.* findet sich nur selten wild, z. B. auf Syros.

Sideritis theezans Boiss. et Hldr., Diagn. pl. orient., auf den höchsten Gebirgen des südlichen Peloponnes —

Malevò, Taygetos — im Jahre 1844 von mir aufgefunden, dann *S. Peloponnesiaca Boiss. et Hldr.*, l. c., auf den Bergen Kyllene uud Olenos des nördlichen Peloponnes, und *S. Roeseri Boiss. et Hldr*, auf den Hochgebirgen Rumeliens — Parnassos, Tymphrestos — einheimisch, sind drei verwandte Arten, deren Blätter und Blüthenstengel gesammelt und als *Τζάϊ ἑλληνικόν*, griechischer Thee, von den Kräuterhändlern zum Verkauf ausgerufen werden. (Unter *Τζάϊ* verstehen die Griechen speciell den Chinesischen oder — wie sie ihn lieber nennen — den Russischen Thee.) Das Infusum davon ist sehr angenehm aromatisch und hat eine entfernte Aehnlichkeit mit dem des echten Thees. *S. Syriaca L.*, auf den Bergen Kretas (*Μαλοθῆρα* daselbst genannt), *S. florida Boiss. et Heldr.*, auf dem Thessalischen Olympos, und *S. Taurica M. B.*, auf dem Delphi in Euböa wachsend, sind verwandte Arten derselben Sectio „*Empedoclea*" *Benth.* des Genus *Sideritis*, welche auch in Bezug auf das Aroma den erstgenannten mehr oder weniger nahe stehen.

Verbenaceae.

Vitex Agnus-castus L. ἡ *Λιγαρηά* — pelasg. *liγarė* und *kanapitze* oder *kunupitze*. Ueberall sehr verbreitet an Flussbetten und in feuchten Ebenen. Vertritt die Stelle der Weiden des nördlichen Europas und die sehr biegsamen Zweige dienen zum Korbflechten.

Borraginaceae.

Borrago officinalis L. ἡ *Μποράντζα* — pelasg. *s̄al̄ie* und *lepus̄* (Athen). Im angebauten Lande häufig verwildert, in Gärten auch kultivirt. Wird gegessen und vorzüglich die Blätter dienen als Hülle der Fleischklöschen — *οἱ ντολμάδες*.

Cordia Myxa L. ὁ Ἰξός der Neugriechen — die Altgriechen gaben dagegen diese Benennung dem *Viscum album*, dessen Benutzung jetzt unbekannt ist. Hin und wieder in Gärten kultivirt, so bei Athen, wo der Baum im Freien aushält; mehr noch auf den Inseln Syros und Chios. Das klebrige Fleisch der Frucht dient zur Verfertigung von Leimruthen — *ἰξόβεργαις*.

Convolvulaceae.

Batatas edulis Chois. ἡ Γλυκοπατάτα. Man hat die süsse Batate hier und da versuchsweise angebaut — bei Athen, auf Naxos, bei Pyrgos, jedoch mit geringem Erfolg. Allgemeiner wird sie auf den Ionischen Inseln kultivirt.

Solanaceae.

Lycopersicum esculentum Mill. ἡ Ντομάτα — pelasg. *domate, -a.* Wird in allen Gärten in grosser Menge kultivirt. Die Früchte, welche im Juli zu reifen beginnen, werden sowohl roh, ohne alle Zubereitung, als auch mit Essig und Oel als Salat genossen. Gekocht werden sie als Gemüse benutzt, besonders aber als beinahe unentbehrlicher Beisatz der meisten Speisen, und deshalb bereitet man aus dem Safte zum Verbrauch im Winter eine Art Marmelade, indem man ihn entweder über freiem Feuer einkocht oder an der Sonne eintrocknen lässt. Auch die noch unreifen grünen Früchte werden, in Essig eingelegt, gegessen (*τουρσί* — vgl. unten *Brassica oleracea*).

Solanum tuberosum L. ἡ Πατάτα (oder τὸ Γεώμηλον, neugebildetes Wort) — pelasg. *batákke.* Die Kartoffel gedeiht sehr gut, besonders an höhergelegenen Orten, wie bei Tripolitza im Peloponnes, bei Karpenisi am Tymphrestos und bei Kephissia in Attika. Indess verbreitet sich die Kultur ziemlich langsam im Lande, und

in vielen Theilen desselben ist die Kartoffel noch unbekannt, auch — selbst in Athen — verhältnissmässig sehr theuer.

Solanum Dulcamara L. An Sümpfen und Flüssen auf Euböa, in Böotien, im Peloponnes ziemlich selten.

Solanum esculentum Dun. (*S. Melongena L.*). ἡ *Μελιτζάνα* — pelasg. *mélindzane, -a.* Eine häufig kultivirte Pflanze, deren meist dunkelviolette Früchte noch unreif als Gemüse verschiedenartig zubereitet im Sommer genossen werden (auch in Essig als *τουρσί*).

Capsicum annuum L. ἡ *Πιπεριά* — pelasg. *piperé, -éa.* Wird in vielen Varietäten häufig kultivirt. Die grünen Früchte der *var. α. oblongum* sind besonders beliebt, werden roh gegessen oder geröstet, oder in Essig eingemacht. Die kleinen rundlichen rothen Früchte einer anderen Varietät dienen getrocknet als sehr scharfes Gewürz mancher Speisen.

Atropa Belladonna L. Eine im Königreich Griechenland sehr seltne Pflanze. Ich fand sie nur auf dem Parnassos, häufiger aber in den Wäldern des Thessalischen Olympos.

Mandragora. ὁ *Μανδραγόρας* noch heute! — pelasg. *mandragúre.* Alle drei bekannten Arten dieser Gattung kommen in Griechenland vor: *M. vernalis Bert.* ist häufig bei Korinth und auf den Kykladen, *M. officinarum L.* in Weinbergen bei Eleusis, und *M. microcarpa Bert.* auf Feldern bei Athen. Der sehr dicken, oft zwei Schuh langen Wurzel, die, verschiedenartig sich verästelnd, zuweilen eine überraschende Aehnlichkeit mit der Gestalt des menschlichen Körpers zeigt, werden auch jetzt noch allerlei Zauberkräfte beigeschrieben; auch glaubt das Volk, dass derjenige sterben müsse, der die Wurzel ganz bis ans Ende ausgräbt, daher man sie nur mit Hilfe

eines Hundes, dessen Schweif an den Obertheil der Wurzel gebunden wird, ausziehen soll!

Datura Stramonium L. ὁ *Τάτουλας*. Nicht selten in den Ebenen an Gräben, auf Schutt.

Hyoscyamus niger L. Ziemlich selten in Gebirgsgegenden nahe bei Dörfern. In der Ebene ist *H. major Mill.* sehr häufig und der Same davon gegen Zahnweh im Gebrauch — ὁ *Μπεληλός* (bei Lebadia), ὁ *Γέροντας* (Attika), pelasg. *plak*, *-u* (der Alte!).

Nicotiana Tabacum L. ὁ *Καπνός* — pelasg. *kapnó*, *-i* — die Pflanze im Allgemeinen und speciell der Rauchtabak; der Schnupftabak heisst ὁ *Ταμπάκος*. Die Kultur ist ziemlich ausgebreitet, und wenn der griechische Tabak auch nicht so geschätzt wird wie der türkische, so gibt es doch einige sehr gute Qualitäten; namentlich gehört der von Lamia und Amaliopolis zu den besseren, dann der von Argos, Levadia, Vrachori, Karysto. Den schlechtesten erzeugt Attika. Einige Schnupftabakmühlen sind auch im Lande. *N. rustica L.* wird nur selten (bei Argos) kultivirt.

Scrophulariaceae.

Verbascum. Zahlreiche Arten dieser Gattung kommen in Griechenland vor. Am häufigsten sind *V. thapsiforme var. macrurum Ten.* in den Gebirgen, *V. undulatum Lam.* und *V. sinuatum L.* in den Ebenen. Letztere heisst ὁ *Φλόμος* oder τὸ *Φλομόχορτον* und ἡ *Μελισσανδρὼ* auf Kreta (pelasg. *f'om*, *-i*) und wird wie die Euphorbien von den Fischern hin und wieder beim Fischfang angewendet, muss also wohl auf die Fische betäubend wirken. Man gebraucht die trocknen Stengel mit den Samenkapseln bündelweise zu diesem Zwecke. Die filzigen dicken Blätter mehrerer Arten, z. B. von *V. specio-*

sum Schrad., *V. undulatum Lam.*, werden von den Hirten als Feuerschwamm — *ἴσκα* — und sogar zu Dochten — *φυτήλια* — gebraucht.

Digitalis ferruginea L. *το Χελιδονόχορτον.* Eine sehr gemeine und in der Tannenregion der höheren Gebirge weitverbreitete Pflanze, meist in Gesellschaft mit der verwandten *D. laevigata WK.* Das Volk schreibt dieser Pflanze verschiedene Heilkräfte bei, namentlich gegen Hydropisie.

Sesamaceae.

Sesamum orientale L. *τὸ Σησάμι* oder *Σουσάμι* — pelasg. *susam*, *-i.* Wird im Sommer in wasserreichen Ebenen angebaut, so bei Libadien, in Böotien, in Messenien. Der Sesambau ist jedoch in Griechenland bei weitem nicht so bedeutend wie in Kleinasien, wo das Sesamöl das gewöhnlichste Oel ist. Die uralte Sitte, Sesamkörner auf das Brod und verschiedene Backwerke zu streuen und aus Sesamkörnern und Honig kleine Pastillen zu bereiten, hat sich allgemein im Orient erhalten. Aus dem Mehl der Sesamkörner — *τό ταχίνι* — mit Honig versetzt, wird der (*ὁ*) *Χαλβᾶς* — pelasg. *halva*, *-i* — bereitet, eine im ganzen Orient höchst beliebte und gewöhnliche Nahrung während der Fastenzeit.

Styracaceae.

Styrax officinalis L. *ἡ Ἀγρία Κυδωνιά*, wilde Quitte — wahrscheinlich von der Aehnlichkeit der Blätter. Wächst häufig am Attischen Kephissos, am Fuss des Parnes u. a. Dieser Strauch soll angeblich auf der Insel Kypros durch Einschnitte den festen Storax liefern.

Ericaceae.

Erica arborea L. und *E. verticillata Forsk.* *το Ῥεῖκι*, auch *τὰ Ῥείκια*, und auf Kreta *ὁ Ῥεῖκος*. Beide sehr häufig in der immergrünen Region, als Brennmaterial zum Heizen der Backöfen und beim Kohlenbrennen benutzt.

Arbutus Unedo L. *ἡ Κουμαρηά* — pelasg. *mareʒe*. Die Früchte — *τὰ Κούμαρα*, pelasg. *kukumatsé, -éa* — werden gegessen, auch kann Branntwein daraus bereitet werden. Das Holz, so wie das der *A. Andrachne L.* — *Ἀγρία Κουμαρηά* — wird zum Brennen viel verbraucht. Beide sehr elegante, immergrüne Sträucher sind weit verbreitet in der immergrünen Region bis zu 3000′ Höhe. Die Blätter liefern einen Gerbestoff von geringer Qualität.

Umbelliferae.

Apium graveolens L. *τὸ Σέλινον* — pelasg. *seline*. Beliebtes und häufig angebautes Gemüse. Die Wurzelstöcke mit ihren dicken und bleichen Blattstengeln und den inneren zarten Blättern werden besonders auch roh verzehrt (auch in Essig eingemacht: *τουρσί*).

Petroselinum sativum Hoffm. *ὁ Μαϊντανός* — pelasg. *maïdanó*. Allgemein in Gärten kultivirt.

Ammi Visnaga Lam. Häufig wild, in grosser Menge besonders in den argolischen und böotischen Ebenen. Die trocknen Dolden, deren Strahlen verholzen und sich zu einem dichten eiförmigen Knäul zusammenziehen, werden gesammelt und kommen als wohlriechende Zahnstocher unter dem Namen *Καρίγανα* in den Handel.

Pimpinella Anisum L. *τὸ Γλυκάνισον*. Wird im Grossen angebaut, namentlich bei Lebadien, Theben, Rachova, Patras, Kyparissia.

Foeniculum officinale All. *τὸ Μάραθρον* — pelasg.

mardï. Häufig wild. Die zarteren Blätter ein beliebter Zusatz in Salat und verschiedenen Speisen; auch der Samen — ὁ *Μαραθρόσπορος* — wird als Gewürz und als Thee benutzt.

Crithmum maritimum L. *Κριθαμον* — pelasg. *kriθáme.* An den Meeresküsten des Festlandes hier und da, z. B. bei Porto Raphti in Attika; häufiger auf den Inseln — Tenos, Andros, wo die fleischigen Blätter in Essig eingemacht gleich den Kapern genossen werden.

Ferula communis L. ἡ *Μαγκοῦτα* — pelasg. *kirkute.* (*Νάρθηξ* der Alten.) Eine in der Küstenregion nicht sehr verbreitete Pflanze — Attika, Kreta —, die oft bis zwei Meter hohe Blüthenstengel treibt. Diese sind voll weissen Markes, an der Basis 2—3 Zoll dick und dienen auf Kreta zur Verfertigung leichter Schemel. Aehnlich ist die auf dem Parnes in Attika vorkommende *F. Candelabrum Hldr. et Sart.*

Anethum segetum L. τὸ *Ἄνηθον* auch noch heute! — pelasg. *aniθo, -oi.* Häufig in Gärten, wird wie der Fenchel als Gewürz oder Bestandtheil von Salat und Gemüsen benutzt.

Condylocarpus Apulus Hoffm. ἡ *Καυκαλήθρα.* Häufig wild auf Feldern. Die junge Pflanze wird gegessen.

Daucus Carota L. τό *Δαφκί* und im plur. *τὰ δαφκιά* — pelasg. *roξe, -ξi,* und plur. *roξé, -te.* Die gelbe Rübe wird auch hier, doch nur wenig kultivirt.

Scandix grandiflora L. *τὰ Μυρώνια.* In Feldern und Weinbergen Attikas und Morcas. Die junge Pflanze gibt einen sehr beliebten aromatischen Salat, besonders in Arkadien.

Conium maculatum L. *τὸ Βρωμόχορτον.* Hier und da, besonders an Dörfern auf Schutt u. s. w. Vor mehreren Jahren war der Schierling auch um Athen noch zu finden,

ist aber jetzt gänzlich ausgerottet. In den Gebirgen, so am Parnassos, kommt die nahe verwandte Art *C. divaricatum Boiss. et Orph.* vor. *Cicuta virosa* ist der griechischen Flora durchaus fremd.

Coriandrum sativum L. ὁ *Κουσβαρᾶς*, auch τὸ *Κοριάνδρον* und *Κόλιανδρον*. Kultivirt, jedoch nur selten: bei Theben, Korinth, Kyparissia.

Araliaceae.

Hedera Helix L. ὁ *Κισσός* — pelasg. *kisso, -oi.* Sehr häufig. Die Blätter — τὰ *Κισσόφυλλα* — werden auf die Fontanelle — ἡ *φοντανέλλαις* — und Ziehpflaster-Wunden gelegt und zu diesem Zwecke auf den Markt gebracht. Auch ein Aufguss derselben wird innerlich gebraucht. — Seltner ist der Epheu mit gelben Beeren (*H. poëtarum Bertol.*).

Ampelidaceae.

Vitis vinifera L. Τὸ *κλῆμα* oder ἡ *ἄμπελος* — pelasg. *δri, -ia* — die Weinrebe; τὰ *σταφύλια*, die Weintrauben — pelasg. *rusˉ, -te* (und τὸ *τσαμπὶ* — pelasg. *vésˉ*, ein kleiner Theil der Weintraube, und ἡ *ῥώγα* — pelasg. *kokkiè, -èa*, die Beere); τὸ *ἀμπέλι* — pelasg. *vresˉte* — der Weinberg; ἡ *κληματαρηά*, das Rebengeländer; τὸ *κρασί* — pelasg. *vére* — der Wein. Griechenland ist vorzugsweise weinbauendes Land. Berühmt sind die Inselweine von Tenos, Naxos und vor allen von Santorin, der Muskatwein von Monembasia (Malvasia); bekannt ist ferner, dass in mehreren Theilen des Landes, namentlich in Attika, Argolis und Arkadien (Tripolitza), die Sitte herrscht, den Wein mit dem Harz der Aleppokiefer — zuweilen auch mit etwas Gyps — zu versetzen, angeblich der bessern Haltbarkeit wegen, da der Most stark mit Wasser gemischt

wird: *κρασί ῥητσινάτο* (d. h. Harzwein). Jetzt bereitet man jedoch auch in Attika weisse Weine ohne Harz mit dem besten Erfolge, so auf dem königlichen Gute Heptalophos, auf der deutschen Kolonie Herakleon und auf dem Gute des Herrn Leutwein's in Kephissia. Diese Weine stehen dem Rheinwein sehr nahe. — Weintrauben gibt es sehr zahlreiche Varietäten. In Kürze will ich hier nur einige der vorzüglichsten Tafeltrauben anführen: *τὸ αὐγουλάτο*, grosse runde Beeren; *τὸ ῥαζακί*; *ὁ ῥοδήτης*, blassrothe runde Beeren, eine der beliebtesten und angenehmsten Esstrauben; *τὸ μοσχάτο*, Muskatellertraube; *τὸ ἑπτάκοιλον*, schwarze runde Beeren; *τὸ ἀετονύχι* (Adlerklaue!) länglich-zugespitzte grüne Beeren; *ἡ σουλτανίνα*, kernlose längliche Beeren, grösser als die Korinthen und weiss, sehr früh reifend — im August — u. v. a. — Der Most — *μοῦστος* — mit Stärkmehl eingekocht und durch Zusatz fetter weisser Thonerde — *ἀσπρόχωμα* — geklärt, liefert eine sehr beliebte gallertartige süsse Paste — *ἡ μουσταλευριά*. Auch die zarteren Weinblätter isst man gekocht als äussere Hülle der sogenannten *ντολμάδες*, einer Art Klösschen aus Reis und gehacktem Schaffleische. Man verkauft sie zu diesem Zweck bündelweise auf dem Markt. — Man zieht die Reben in Griechenland nirgends an Pfählen, sondern lässt sie frei am Boden ranken. Im Spätherbst, bald nach der Weinlese, werden sie ganz kurz geschnitten. Die Ranken — *τὰ κλήματα* oder *ἡ κληματόβεργαις* — dienen als Brennholz und als Winterfutter für die Esel. Die Weintrester verwendet man auch hier zur Branntwein- und Weingeistfabrikation. — Branntwein in genere = *τὸ ῥακί*, Weingeist = *τὸ σπίρτο* (oder *τὸ οἰνόπνευμα*). — Die wilde Rebe — *τὸ Ἀγριόκλημα* — ist nicht selten längs der Bäche und Flüsse im Innern des Landes — am Eurotas, in Arkadien, am Sperchius,

Böotischen Kephissos, auf Euböa. Die Früchte — *τα Ἀγριοστάφυλα* — haben sehr kleine Beeren von herbem Geschmack, nicht viel grösser als Heidelbeeren.

Vitis vinifera apyrena. Κορινθιακὴ σταφίς, die Korinthentraube — *Σταφίδες*, die Korinthen — pelasg. *σταφίδε, a.* Bekanntlich sind die Korinthen eines der hauptsächlichsten Produkte Griechenlands und bilden eine bedeutende Einnahmequelle mehrerer Provinzen. Die Kultur derselben hat sich besonders über das ganze nördliche und westliche Küstengebiet des Peloponnes, Korinth, Achaïa, Elis — bis hinab nach Messenien ausgedehnt. Auch bei Argos und auf dem Festlande in Aetolien baut man jetzt Korinthen. Sie gedeihen nur in den Ebenen nahe am Meere, die Weinrebe dagegen bis zu einer Höhe von 3000′ über dem Meeresspiegel. —

Die Traubenkrankheit zeigte sich in Griechenland — so wie auf den Ionischen Inseln — zuerst im Herbst 1852. Sie war in den ersten Jahren gleich sehr verheerend aufgetreten, besonders für die Korinthenpflanzungen, deren Ernte sie für mehrere Jahre gänzlich zerstörte und dadurch dem Lande beträchtlichen Schaden zufügte. Aber auch die Weintrauben litten nicht wenig, und es gab sogar manche Eparchien, wo gar kein Wein mehr gekeltert werden konnte, z. B. am Parnassos bei Rachova, am Delphi. Auch jetzt ist die Krankheit nicht verschwunden, doch bei weitem nicht mehr so verheerend und allgemein; unstreitig hat das seit vier bis fünf Jahren fast überall eingeführte Schwefeln — *θειάφισμα* — den schädlichen Einfluss derselben bedeutend vermindert und ihre Ausbreitung sehr beschränkt. Die Operation des Schwefelns wird zwei- bis dreimal wiederholt; das erste Schwefeln geschieht gewöhnlich schon im April noch vor der Blüthenentwicklung, das zweite später, sobald die

Früchte sich zu entwickeln anfangen, und noch später, je nach Witterungsverhältnissen und Bedürfniss, zuweilen noch ein drittes. Man bedient sich dazu eines eigens construirten Blasebalges. Das mehr oder weniger mit Erde vermischte Schwefelpulver — *θειάφι* und *θειαφόχωμα* — wird von der Insel Melos, von der Solfatare von Susaki am Isthmus von Korinth oder aus Sicilien bezogen.

Cornaceae.

Cornus mas L. *ἡ Κρανιά.* In grosser Menge wild am Fuss des Thessalischen Olympos, sonst nur selten in Griechenland, auch nicht angebaut. Ein hier ziemlich häufiger Strauch ist dagegen *C. sanguinea L.* — *τὸ Μαυροβέρι.*

Loranthaceae.

Viscum album L. Kommt häufig, jedoch ausschliesslich auf den griechischen Edeltannen vor. Die Hirten sammeln die Mistel und füttern gegen Ende des Sommers, wenn auf den Bergen bereits alles abgeweidet ist und der Rückzug in die Ebenen herannaht, ihre Heerden damit. Sie nennen die Pflanze *ὁ Μελιός* oder *Μελιᾶς*, sehr selten auch mit dem alten Namen *Ἰξός*, z. B. auf Kreta.

Loranthus Europaeus L. *ἡ Λάσσικα*, zuweilen auch *ὁ Ἰξός.* Auf Eichen und vorzüglich viel auf Kastanien. Wird wie die vorige benutzt.

Ribesiaceae.

Ribes-Arten. Werden selten kultivirt und gedeihen schlecht in den Gärten der Ebene, am besten noch die Johannisbeeren — *τὰ Φραγκοστάφυλα*, am schlechtesten die Stachelbeeren. Wild kommen vor: *R. Grossularia L.* in der Tannenregion des Taygetos, Kyllene, Olenos, Parnassos, und *R. multiflorum WK.* am Parnassos, Chelmos.

Ranunculaceae.

Helleborus orientalis Gars. ἡ *Σκάρφη*. Häufig und gesellig in der Tannenregion der meisten höheren Gebirge, besonders am Parnassos, Oeta, Delphi, Olenos. Die Wurzel wird von den Landleuten bei Krankheiten des Rindviehes zum sogenannten „Wurzelstecken“ — *φοντανέλλα* — angewendet. Am Kyllene wird die daselbst an ähnlichen Standorten vorkommende perenne *Adonis Cyllenea Boiss. et Orph.* auch *Σκάρφη* genannt und ihre Wurzel zu demselben Zweck gebraucht.

Nigella sativa L. τὸ *Μαυροσήσαμον*, auch *Μαυροκούκκι*. Hin und wieder angebaut. Die schwarzen aromatischen Samen werden gemischt mit Sesamkörnern zuweilen auf das Brod und anderes Gebäck gestreut, ein Gebrauch, der besonders in der Türkei gewöhnlich ist.

Papaveraceae.

Papaver somniferum L. τὸ *Ἀφιῶνι* — pelasg. *afion, -i*. Wird sehr selten kultivirt. Häufig in Gärten und verwildert.

Papaver Rhoeas L. ἡ *Παπαροῦνα* — pelasg. *lulé-k̄ukje*. Eine durchs ganze Land sehr gemeine Pflanze.

Fumaria officinalis L. und mehrere verwandte Arten, besonders *F. micrantha Lag.* und *F. leucantha Viv.*, sind sehr gemein und unter dem Namen ἡ *Καπνιά* oder τὸ *Καπνόχορτον* — pelasg. *fom* — bekannt.

Cruciferae.

Nasturtium officinale R. Br. τὸ *Νεροκάρδαμον*. Den Gebrauch der nicht gerade seltenen Brunnenkresse als Salat hat man erst in neuester Zeit in Athen kennen gelernt.

Brassica oleracea L. Man kennt in Griechenland verhältnissmässig nur wenige Kohlarten, namentlich die folgenden:

B. oleracea capitata — Weisskraut, *τὰ Λάχανα* — pelasg. *lakere, -a* (in speeie!). Die Köpfe sind nicht sehr gross und fest, aber sehr wohlschmeckend und süss. Das Sauerkraut, nach deutscher Art bereitet, ist hier zu Land nicht bekannt, wohl aber ist das in Thessalien und der europäischen Türkei gebräuchliche sogenannte *λάχανον τουρσί**) oder *Ἁρμά* etwas ganz Aehnliches. Bis zur Mitte über Kreuz geviertheilte Krautköpfe werden mit Salz in Fässer oder Oelkrüge — *κιούπια* — eingelegt und beschwert; zuweilen werden auch noch Holzäpfel und verschiedene Gewürze dazugesetzt. Dieses eingemachte sauere Kraut wird im Winter roh und gekocht gegessen. Auch die *var. Sabauda* — Wirsing — hat man in den Gärten Athens unter dem Namen *Γερμανικὰ λάχανα* — deutscher Kohl.

B. ol. botrytis — der Blumenkohl, *τὰ Κουνουπίδια* im plur., in Smyrna *τὸ Καρναμπίκι* — pelasg. *kunipidè, -èa* — wird im Winter im Grossen angebaut, gedeiht ausgezeichnet, erreicht eine ungewöhnliche Grösse und ist von vorzüglicher Güte. Auch die grünen und violetten Spielarten — *var. asparagoides, Brocoli, Παραπούλια* — sind gewöhnlich.

B. ol. gongylioides — Kohlrabi, *τα Γογγύλια* — pelasg. *gongylè, -èa* — ein weniger häufig angebautes Gemüse.

Brassica Rapa L. var. rapifera. Die weissen Rüben — *ἡ Ῥάβας*, pelasg. *rävè, -te* — sind meist rund und klein,

*) *Τὸ τουρσί*, plur. *τὰ τουρσιά* = türkische Benennung für alle in Essig eingemachte Kräuter, Wurzeln oder Früchte (z. B. Gurken, Kapern, Sellerie, Zwiebeln etc. etc.).

aber sehr zuckerhaltig. Man legt sie auch in Essig ein, um sie während der Fastenzeit zu geniessen.

Brassica Napus L. var. rapifera. Die Kohlrüben — *τὰ Γουλιά*, pelasg. *gúlia, -te* — werden in Griechenland selten angebaut, fast nur in der Ebene von Argos, wo sie jedoch ausserordentliche Dimensionen erreichen. — Die ölgebenden Spielarten — *var. oleiferae* — von *B. Napus* und *B. Rapa* werden in Griechenland nicht kultivirt.

Sinapis nigra L. *τὸ Σινάπι.* Wird ziemlich häufig kultivirt, im Peloponnes und bei Lebadia, des Samens wegen — *ὁ Σιναπόσπορος*, und zwar als Winterkultur oder auch im Sommer zwischen Baumwolle und Sesam. Findet sich kaum oder doch selten wild (verwildert?); desto häufiger ist *S. alba L.* — pelasg. *linariðé* (Athen) und *vruve é barðe*, auch *λαψάνέ* (und neugr. *ἡ λαψάνα*). Beide werden auch in Küchengärten gebaut und das zarte Kraut als Spinat oder gekochter Salat im Winter viel genossen.

Sinapis incana L. Ein gemeines Unkraut allenthalben. Die jüngeren Triebe — *ἡ Βρούβαις*, pelasg. *vruve é ξé* [*ξe*] — werden im Frühjahr gesammelt und sind abgekocht und mit Oel und Zitronensaft angemacht ein sehr beliebtes Gericht.

Eruca sativa Lam. Die jüngeren Blätter werden im Frühjahr roh als Salat häufig genossen. Die Pflanze — *ἡ Ῥόκα* oder *Ῥοῦκα*, pelasg. *'roke*, auch *τὰ Ἀξούματα* (verdorben aus *εὔζωμον* der Alten) — kommt in grosser Menge in ganz Griechenland vor, besonders bei Athen und Korinth.

Cochlearia Armoracia L. Der Meerrettig ist kaum in einigen Gärten Athens bekannt, wo er übrigens recht gut gedeiht.

Lepidium sativum L. *τὸ Κάρδαμον* — pelasg. *diéges, -si.* In Gärten nicht selten kultivirt.

Raphanus sativus L. τὸ Ῥαπάνι und plur. τὰ Ῥαπάνια — pelasg. *rapanè, -èa.* Die guten Rettigarten des Nordens, besonders die Radieschen, gedeihen nicht, letztere sind immer langgestreckt. Winterrettige sind gar nicht bekannt.

Erucaria Aleppica Gaertn. τὸ Κάρδαμον — pelasg. *linariðé* (Hydra) und *kardaminè* (Athen). Im Küstengebiet sehr häufig, besonders in Weinbergen. Die etwas fleischigen Blätter und jungen Triebe werden roh und gekocht als Salat benutzt.

Capparidaceae.

Capparis Sicula Duham. und *C. rupestris Sibth.* Erstere ist dem Festland eigen, wo sie — wie besonders in Attika — auf angebauten Feldern gegen das Meer hin häufig wächst, nach der Ernte die neuen Jahrestriebe entwickelnd. Die andere Art kommt zwar auch dort vor an Meeresfelsen, aber sehr selten, und ist vorzugsweise ein Bürger der Kykladen. Beide liefern in den Blüthenknospen die allgemein bekannten Kapern — ἡ Κάππαρη, pelasg. *kappar, -i,* oder *kapparine, -a* —, die auch hier gesammelt und in Essig eingelegt werden. Zugleich benutzt man die zarten Endtriebe der Zweige und die kleineren Früchte.

Resedaceae.

Reseda lutea L. ἡ Ὤχρα. Nächst *R. alba L.* (Βρωμοῦσα und pelasg. *šakulì*) die häufigste Art, bis in die Waldregion der Berge ansteigend. Ihr Farbestoff wird von den Landleuten benutzt, namentlich um damit den weissen Baumwollzeugen einen gelblichen Anstrich zu geben. Die jungen Blätter von beiden werden auch als Gemüse gegessen.

Cistaceae.

Cistus-Arten. *Mŏngerĭste* auf Albanesisch — in genere. Die häufigsten Arten dieser der immergrünen Region angehörenden Halbsträucher — φρύγανα — sind: *C. Creticus L.*, *C. parviflorus Lam.*, *C. salvifolius L.* und *C. Monspeliensis L.* — Dass die erstgenannte Art auf Kreta das Ladanum — τὸ λάδανον — liefert, ist bekannt und über die Art und Weise des Einsammelns schon bei Tournefort — Relat. voyage du Levant, Tom. I, pag. 87 sq., wo auch eine Abbildung des peitschenartigen Instrumentes — umständlich berichtet.

Violaceae.

Viola odorata L. Das Veilchen kommt häufig, aber nur kultivirt in den Gärten vor und zwar meist die Spielart mit gefüllten Blumen. Es hat immer den türkischen Namen *Menexés*, niemals *Βιολέττα*, womit nur die kultivirten Mathiola- und Cheiranthus-Arten (Levkoyen und Lack) bezeichnet werden. Wild an Bächen der Ebene — am Attischen Kephissos und in der Waldregion der Berge (Parnes, Parnassos, Oeta) — ist *V. Thessala Boiss. et Sprun.*, der *V. odorata* verwandt. Ihre Blüthen haben aber nur einen sehr schwachen Geruch.

Cucurbitaceae.

Lagenaria vulgaris Ser. Flaschenkürbis. Häufig kultivirt und benutzt. ἡ νεροκολοκυθιά, die Pflanze, und ἡ φλῶσκα oder τὸ φλασκὶ und ἡ κοῦπα, die aus den trocknen Früchten verfertigten Flaschen und Trinkgefässe (pelasg. *kavkė*, *-ėa*).

Cucumis Melo L. τὰ Πεπόνια — pelasg. *piėper*, *-i*. Die Zuckermelonen sind am ausgezeichnetsten in der

Gegend von Astros und von Theben, letztere mit sehr festem gelben oder weissen Fleisch und herrlichem Muskat-Aroma; die berühmtesten im Orient sind jedoch die Melonen von Kassaba in Kleinasien. Die griechischen Zuckermelonen haben gewöhnlich glatte Schale und sind länglich eiförmig; die runde Netzmelone ist weniger bekannt. Zu erwähnen sind noch die sogenannten Wintermelonen mit weissem Fleisch und zur Aufbewahrung für den Winter sich eignend. Die Kultur wird übrigens in ganz Griechenland im Grossen betrieben. Man wählt dazu ebene bewässerbare Gegenden längs den Flüssen und am Meer. Die Felder, wo Melonen und andere Cucurbitaceen im Sommer angebaut werden, bezeichnet man mit dem besondern türkischen Ausdruck *μποστάνια*.

Cucumis sativa L. Die Gurken — *τὰ Ἀγγούρια*, pelasg. *kratsavéts, -si* — werden in grosser Menge kultivirt und auch sehr viel roh verzehrt. Sie haben einen angenehmern Geschmack als die deutschen Gurken.

Cucumis Colocynthis L. ἡ Πικραγγουριά. In Menge wild auf der Insel Melos, hin und wieder auch anderwärts in Gärten.

Citrullus vulgaris Schrad. Die Wassermelonen — *τὰ Καρπούζια*, auch *τὰ Χυμονικὰ*, pelasg. *χimiko* — sind ebenfalls eine mit den Melonen in Menge angebaute, beliebte Frucht, die oft ungeheuere Dimensionen erreicht. Es gibt eine Spielart mit gelblichem Fleisch.

Ecballium Elaterium Rich. ἡ Γαϊδουραγγουριά oder *Πικραγγουριά* — pelasg. *löndè, -èa* (die Früchte). Häufig wild in der Küstenregion.

Cucurbita Pepo L. ἡ Κολοκυθιά. Der Kürbis — *τὸ Κολοκύθι*, pelasg. *kúnkul, -li* — wird in vielen Varietäten gebaut und dient vielfältig als Nahrungsmittel. Besonders hervorzuheben sind als sehr beliebte Speise den

ganzen Sommer hindurch die unreif abgepflückten kleinen grünen Kürbisse — *τὰ Κολοκυθάκια.* Sie werden gekocht und verschiedenartig mit oder ohne Fleisch als Gemüse bereitet, oder mit Essig und Oel als Salat; immer sind sie eine schmackhafte, überaus leicht verdauliche Speise, deren weitere Verbreitung sehr zu empfehlen ist.

Cactaceae.

Opuntia Ficus-Indica L. *ἡ Φραγκοσυκηά.* Häufig angebaut und oft verwildert, besonders in Messenien zur Umzäunung dienend; dort hat man auch die veredelte Spielart mit grösseren essbaren Früchten — *τὰ Φραγκόσυκα,* pelasg. *arapofik.*

Mesembrianthemaceae.

Mesembrianthemum crystallinum L. (von *μεσημβρία,* also nicht mit *y*!). *τὸ Μπούζι* — ein türkisches Wort, das Eis bedeutet. Auf der Akropolis von Athen und einigen andern Lokalitäten wild oder wohl eigentlich verwildert und früher von den Türken eingeführt, welche besondere Liebhaber dieser Pflanze sind. Diese und die am Meeresstrande häufig wachsende einheimische Art *M. nodiflorum L.* werden ihres Sodagehaltes wegen zu Asche verbrannt.

Tetragonia expansa Ait. In den Gärten Athens angebaut. Ist perennirend und hält im Winter im Freien aus.

Portulaceae.

Portulaca oleracea L. *ἡ Γλυστρίδα* oder *ἡ Ἀνδράχλα* — pelasg. *burdulák, -ku* (oder *wurdulák*). Häufig wild und als Salat benutzt. Die breitblättrige Varietät — *P. sativa* — wird zuweilen auch angebaut.

Malvaceae.

Lavatera arborea L. ἡ *Δενδρομολόχα.* Wild an Felsen der unteren Regionen, auch in Gärten kultivirt. Man benutzt sowohl Blätter als Blüthen wie die der *Malva sylvestris.*

Althaea rosea L. *Δενδρομολόχα* auch diese! — pelasg. *mulάγe é bute.* Häufig wild an Hügeln und niederen Bergen. Die Blüthen werden gesammelt.

Althaea officinalis L. *Μολόχα.* Obgleich an feuchten Orten der Küstengegenden ziemlich häufig vorkommend, werden die Wurzeln dennoch nicht gesammelt.

Malva sylvestris L. ἡ *Μολόχα* — pelasg. *mulάγe.* Sehr häufig, besonders als Unkraut in Feldern und Gärten. Man gebraucht Kraut und Blüthen sehr häufig als Heilmittel innerlich und äusserlich; gekocht wird die Malve vom Volk oft auch als Gemüse gegessen. Dasselbe gilt von *M. Nicœensis W.* und *M. rotundifolia L.*

Hibiscus esculentus L. Diese einjährige Pflanze wird sehr häufig in den griechischen Küchengärten gebaut und liefert vom Juni an bis zum Herbst die langen samenreichen Kapseln — ἡ *Μπάμιαις,* pelasg. *bamiè, -te* plur. —, die abgepflückt werden und gekocht, mit Fleisch oder als Fastenspeise blos mit Oel zubereitet, sehr schleimig und als leicht verdauliches Gemüse allgemein beliebt sind. Man trocknet sie auch an der Sonne zur Aufbewahrung für den Winter.

Gossypium herbaceum L. τὸ *Βαμβάκι* — pelasg. *pumbak, -ku,* und *karĭkiè, -èa,* die Samenkapseln. Wird häufig und im Grossen in fruchtbaren Ebenen kultivirt, namentlich in Böotien, bei Lamia, Misolungi, Argos, in Messenien, auf Andros und Aegina. Im Allgemeinen ist die Baumwolle leider kurzstaklich und von geringer

Qualität. Hier und da kommt auch eine Spielart mit röthlichgelber Farbe vor, z. B. auf Santorin.

Tiliaceae.

Tilia microphylla Vent. τὸ *Φλαμουρι.* Kommt in Schluchten höherer Gebirge vor — Malevô, Kyllene — jedoch ziemlich selten und nie als grosser Baum. Aus Thessalien und Macedonien kommen Flores Tiliae von *T. argentea Desf.* gesammelt, die dort häufig wächst und sogar Wälder bilden soll.

Corchorus olitorius L. ἡ *Μουχλιά.* Ein aus Aegypten eingeführtes einjähriges Küchengewächs, das wie Spinat zubereitet wird, aber viel schleimiger ist. Besonders auf Kreta.

Hypericaceae.

Hypericum empetrifolium Willd., ein immergrüner Strauch der niederen Berge, und *H. perforatum L.*, gemein an feuchten Orten, heissen beide *Βαλσαμόχορτον* oder *Βάλσαμο* — pelasg. *bar-bálsamoït.* Das Volk schreibt ihren Blüthen und Blättern verschiedene Heilkräfte zu.

Tamaricaceae.

Tamarix Hampeana Boiss. et Heldr. und *T. tetrandra Pall.* Beide — τὸ *Μυρείκι* oder τὰ *Ἀμμυρείκια*, pelasg. *myringe, -a* — häufig in feuchten Meeresniederungen, die letztere auch baumförmig und nicht selten thalaufwärts von den Küsten sich entfernend.

Aurantiaceae.

Citrus-Arten. Sie werden mit dem Collectivnamen *λεμονοπορτοκαλλιαίς* bezeichnet. Ihre Kultur beschränkt sich auf die fruchtbarsten, wasserreichsten und mildesten

Distrikte des Königreiches. Anpflanzungen im Grossen bestehen hauptsächlich in der Argolide bei Poros — dort besonders von Zitronenbäumen ein ansehnlicher Wald — bei Nauplia und Argos; in Messenien bei Kalamata; in Lakonien bei Sparta, Mistra und Marathonisi; bei Patras und Vostizza; bei Karisto im südlichen Euböa und auf den Inseln Andros, Syros, Naxos und Paros. In Attika erfrieren sie zuweilen in strengen Wintern und bedürfen mehr oder weniger Schutz gegen den heftigen Nordwind. — Man kennt sehr viele Arten und Abarten; die gewöhnlichsten jedoch sind folgende:

C. Decumana L. Pompelmuss, *ἡ Φραππηά* — *ἡ Φράππα*, pelasg. *frappa*, die Frucht. Wird besonders auf den Inseln kultivirt. Die Früchte, fast nur aus Pericarpium bestehend, erreichen eine kolossale Grösse und dienen zur Bereitung eines der geschätztesten Glyko's.

C. Medica Risso. Zedrate, *ἡ Κιτρηά* — *το Κίτρον*, pelasg. *kitre*, *-a*, die Frucht. Häufig kultivirt. Die grossen Früchte bestehen auch bei dieser Art grossentheils nur aus schwammigem Pericarpium, das sammt der Schale zum Candiren und Einsieden mit Zucker als *Γλυκό* dient.

C. Limetta Risso. Süsse Limonie, *ἡ Γλυκολεμονηά* — *τὰ Γλυκολέμονα*, die Früchte, die in Form und Ansehen einer Zitrone gleichen, aber einen süsslichen faden Geschmack haben.

C. Limonium Risso. Gewöhnliche Zitrone, *ἡ λειμονηά* und *λεμονηά*, pelasg. *lĕïmone*, *-a* — *τὰ λειμόνια* und *λεμόνια*, die Früchte. Es gibt sehr viele Spielarten. Sehr grosse längliche Zitronen mit höckeriger Schale — *σκαραμαγγάνικα* — von Karisto, Kalamata; sehr kleine runde und saftreiche — *Παστολέμονα* — auf Syros u. s. w. Der Zitronenbaum ist unter allen Citrus-Arten am empfindlichsten gegen Frost und Winde. Die Früchte werden

vom Herbste an bis in den Sommer hinein zu wiederholten Malen eingesammelt.

C. Aurantium Risso. Die süsse Orange, *ἡ Πορτοκαλλῆά — τὰ Πορτοκάλλια*, pelasg. *portokalè, -èa,* plur. *-ia, -te,* die Früchte. Auch von diesen kennt man eine Menge Spielarten, besonders hinsichtlich der Grösse der Früchte, der Dicke und äussern Beschaffenheit ihrer Schale, dann der Farbe des Markes — weiss bis blutroth — und des Geschmackes. Die vorzüglichsten sind die von Kalamata; grosse Quantitäten kommen von Kreta in den Handel. Die Orangen fangen im Dezember zu reifen an.

C. vulgaris Risso. Bittere Orange, *ἡ Νεραντξῆά*, pelasg. *nerönze, -a — τὰ Νεράντξια*, die Früchte. Ist unter allen Arten die härteste; dient besonders als Unterlage zum Veredeln der übrigen Arten. Die unreifen Früchte und die Schalen der reifen werden zu Glyko eingesotten.

C. deliciosa Ten. ἡ Μανδαρινῆά — τὰ Μανδαρίνια, die Früchte. Ist sehr hart und hält auch den Winter Athens sehr gut aus. Wurde aus Malta eingeführt. Die im Winter sehr früh reifenden kleinen runden Früchte haben ein sehr süsses, angenehm aromatisches Fleisch, und die sehr dünne und locker anliegende Schale enthält ein überaus wohlriechendes ätherisches Oel in grosser Menge. —

Die Blüthen der Citrus-Arten dienen zur Bereitung des wohlriechenden Orangenwassers — *τὸ Ἀνδόνερο* — und mit Zucker eingekocht zu Glyko. Weitere Benutzungen der Blüthen und Blätter zur Parfümerie u. dgl. kennt man in Griechenland noch nicht.

Meliaceae.

Melia Azedarach L. ἡ Μέλια oder abusive *Πασχαλῆά* (eigentlich der Name von *Syringa vulgaris*). Dieser Baum wurde vor ohngefähr dreissig Jahren aus Italien einge-

Digitized by Google

führt und ist jetzt schon sehr verbreitet. Da er grosse Hitze und Trockenheit aushalten kann, eignet er sich vorzüglich zu öffentlichen Anlagen und Alleen, wie man solche natürlich am häufigsten bei Athen sieht. Die Wurzelrinde hat wurmtreibende Wirkung.

Aceraceae.

Acer-Arten. Häufig sind nur die strauchartigen, fast immergrünen *A. Creticum L.* und *A. Reginae-Amaliae Orph.* (in Boiss. Diagn., Ser. 2, I, pag. 109), erstere Art in den Gebirgen des Peloponnes bis zu 3000′, letztere in höheren Regionen am Chelmos, Parnassos. Beide heissen noch jetzt ὁ *Σφένδαμνος* — pelasg. *krékeze*, *-za*. Selten in den Gebirgsschluchten des Peloponnes und am Parnassos sind die baumartigen *A. platanoïdes L.* und *A. Heldreichii Orph.* (in Boiss. Diagn., Ser. 2, V, pag. 71) — diese heissen ὁ *Ἀγριοπλάτανος*.

Celastraceae.

Evonymus Europaeus L. Selten und nur in Hochthälern des Peloponnes — bei Kalabryta, am Ladon u. a. Am Parnassos und Olenos kommt auch *E. latifolius Willd.* bei 4000—5000′ Meereshöhe vor.

Aquifoliaceae.

Ilex Aquifolium L. Selten in den Waldschluchten des Delphi auf Euböa, wo die Stechpalme mit dem merkwürdigen Namen *λαῦρος* bezeichnet wird. In grosser Menge und nicht selten als grossen schönen Baum traf ich sie in Macedonien und am Thessalischen Olympos an, wo sie *λειόπρινος* *) genannt wird.

*) Oder vielleicht *ἠπόπρινος* = *ἐλαιόπρινος*?

Rhamnaceae.

Rhamnus Graecus Boiss et Reut. *ἡ Μαυραγκαθηά.* Von diesem, zuweilen vielleicht auch von dem verwandten *Rh. prunifolius Sibth.*, nicht aber von *Rh. infectorius L.* und *Rh. saxatilis L.*, die in Griechenland gar nicht wachsen*), kommen die griechischen Kreuzbeeren — *λαντζοχέρι*, die auch hier Handelsartikel sind, wiewohl kein so bedeutender wie in Kleinasien und Persien. Die meisten werden in Böotien und mehreren Theilen des Peloponnes — Kalabryta, Leonidi, Klitoria, am Taygetos bei Sparta — gesammelt, wo *Rh. Graecus* auf steinigen Hügeln und Bergen bis zu 2500′ Seehöhe vorkommt. Ausser den genannten gehören zur Flora des Königreichs noch *Rh. Alaternus L.* (in der immergrünen Region), *Rh. rupestris Scop.* (auf mehreren Hochgebirgen), *Rh. Sibthorpianus R. et Sch.*, *Rh. Libanoticus Boiss.* und *Rh. fallax Boiss.* (diese drei besonders am Parnassos).

Zizyphus vulgaris Lam. nebst *var. fructibus rotundis.* *ἡ Τζιτζυφηά* — pelasg. *dzindzúfia, -te.* Kommt in Gärten angepflanzt vor, besonders auf den Inseln.

Euphorbiaceae.

Euphorbia Wulfenii Hoppe und *E. dendroides L.* *ὁ Φλόμος*, pelasg. *flom* und *sglom* (Athen) — wie heute alle

*) Wie so manches Andere beruhen auch die bezüglichen Angaben in Fraas „Synopsis flor. class.“, desgleichen im officiellen Bericht über die erste Ausstellung (*Ὀλύμπια τοῦ* 1859. *Γενικὴ ἔκθεσις τῆς ἐπιτροπῆς καὶ ἔκθεσις τῶν Ἑλλανοδικῶν*, *Ἀθῆναι* 1860) auf falscher Bestimmung der Arten der hellenischen Flora. Synonyma des *Rh. Graecus Boiss. et Reut.* in Boissier, Diagn. pl. Orient., Ser. 2, V, pag. 74, sind: *Rh. saxatilis Sm. Prodr. Fl. Gr. non Linn.* und wahrscheinlich auch *Rh. oleoides Sm. l. c. non Linn.* für eine auf Syros vorkommende *var. angustifolia Boiss.* desselben *Rh. Graecus.*

Arten dieses Geschlechts, die in der griechischen Flora sehr zahlreich vertreten sind. Erstere ist in der ganzen immergrünen Region sehr gemein, letztere hat mehr gewählte Standorte — Palamide bei Nauplia, bei Amphissa, auf Siphnos — beide immer gesellig und in grosser Menge ganze Strecken bedeckend. Man hält ihre Ausdünstung für schädlich und fiebererzeugend und hat deshalb die *E. Wulfenii*, die in der Umgegend von Athen so häufig ist, mehrmals auszurotten versucht; aber ohne Erfolg. Wie ungegründet dieser Verdacht ist, möchte am klarsten aus dem Umstande erhellen, dass die Vegetationsperiode dieser Pflanze in den Winter und Frühling fällt, im Sommer und Herbst aber, wo in der Regel die Fieber in Griechenland herrschen, ihre Stengel und Blätter längst verdorrt und zerstört sind. Beide Arten werden zuweilen von Fischern zum Betäuben besonders der Süsswasserfische benutzt; jedoch bringt der Genuss solcher Fische Uebelkeit hervor, daher diese Art des Fischfangs verpönt ist. — Besondere Erwähnung verdient noch *Euph. Apios L.*, die auf Hügeln und Bergen bis zu 5000′ Höhe häufig vorkommt und deren Wurzelknollen beim Volke als Abführmittel unter dem Namen *Τσιρλαπίδι* (von *τσίρλα* = Diarrhoe und *ἀπίδι* = Birne) im Gebrauch sind.

Ricinus communis L. Κῖκι. Häufig in Gärten und oft verwildert, wird jedoch im Grossen nicht angebaut, obgleich es sich lohnen müsste. Wenn die Winter nicht zu streng, perennirt der Ricinus oft und wird baumförmig. Aehnliches kommt hier bei mehreren Pflanzen vor, z. B. beim Tabak. Ich sah im hiesigen botanischen Garten ein Exemplar von *Nicotiana Tabacum* vier Winter überleben!

Crozophora tinctoria A. Juss. und *C. verbascifolia Juss.* Sind zwei in den Feldern der Ebene sehr gemeine Pflan-

zen. Die Benutzung ihres blauen Farbestoffes kennt man hier nicht.

Buxus sempervirens L. τὸ *Πυξάρι*, türkisch τὸ *τσιμσῆρι*. In Athen kultivirt, gedeiht er nur mit Mühe im Schatten. Sein Vorkommen innerhalb der Grenzen des Königreiches ist noch zweifelhaft, obgleich Holzproben auf der ersten Ausstellung der Olympia aus dem Demos Lelantia zu sehen waren. Ueppig wuchernd sah ich den Buxbaum an den östlichen Abhängen des Thessalischen Olympos, vom Fuss an bis zu 6000′ Elevation und von mannshohem Strauche zum niedern Gestrüpp werdend.

Juglandaceae.

Juglans regia L. ἡ *Καρυδηά*, pelasg. *arĕe* — τὰ *Καρύδια*, die Nüsse. Die Wallnuss gedeiht besonders in höheren Gebirgsgegenden, doch auch in Gärten der Ebene (Athen). Die Kultur ist übrigens beschränkt; bei Stropones, Kumi und anderen Theilen Euböas finden sich grössere Pflanzungen. Die unreifen Nüsse, mit Honig eingekocht, geben ein sehr angenehmes Glyko. Auf der Insel Paros kennt man eine Abart mit sehr dünnen Schalen.

Terebinthaceae.

Pistacia vera L. ἡ *Φιστηκηά* — die Früchte τὰ *Φιστήκια*, pelasg. *fistikiė, -te* — wird in Griechenland selten kultivirt, am häufigsten auf den Inseln, besonders Chios.

Pistacia Terebinthus L. ἡ *Κοκκορετσηά* — pelasg. *kokkorétsĭ i trāse* (die Früchte). Häufig wild in der immergrünen Region. Man kultivirt auf den Inseln, besonders auf Chios, eine Varietät mit grössern Beeren und breitern Blättchen — ἡ *Τζικουδηά τῆς Χίου*. Man kaut die öligen Früchte — τὰ *Τζίκουδα*, verwendet sie aber hauptsächlich zur Gewinnung eines feinen Oeles, des echten Ter-

pentin- oder Terebinthenöles — *τὸ Τζικουδόλαδον*, das bei der türkischen Zuckerbäckerei (zur Bereitung von *μπακλαβάς* u. dgl.) sehr geschätzt wird.

Pistacia Lentiscus L. *ὁ Σχῖνος* — pelasg. *skind, -di* und *kokkorétsi i holε* die Früchte. Ein sehr gemeiner gesellig wachsender Strauch oder niederer Baum, charakteristisch für die untere immergrüne Region, besonders längs den Küsten bis etwa 800′ Seehöhe. Die auf Chios im Grossen kultivirte Abart — *var. Chia*, kaum durch etwas breitere Blättchen von der wilden sich unterscheidend, liefert das Mastixharz — *τὸ Μαστίχι* oder *ἡ Μαστίχα*, pelasg. *mastik, -kte*, plur. Die Kultur der Mastixpistazie beschränkt sich bis jetzt ausschliesslich auf den nördlichen Theil der Insel Chios, wo die sogenannten Mastixdörfer — *τὰ Μαστιχόχωρα* — liegen. Der Mastix wird dort auf folgende Weise gewonnen. Um die Mitte des Juni werden die Stämme der Bäumchen mit einem breiten schneidenden eisernen Instrumente von der Wurzel bis an die Aeste geritzt. Die senkrechten Einschnitte werden sehr dicht um den Stamm angebracht und nach wenigen Stunden fliesst aus denselben eine durchsichtige harzige aromatische Flüssigkeit, die bald erstarrt und eintrocknet. Nach 15—20 Tagen fängt man das Harz mit vieler Sorgfalt in kleinen Körbchen, die mit weissem Papier oder reinem Baumwollzeug ausgefüttert sind, einzusammeln an. Der Boden unter den Bäumen wird schon zuvor mit reinen Steinplatten belegt, damit das reichlich herabträufelnde Harz nicht verunreinigt werde. Später sammelt man auch noch das in die Erde eingedrungene Harz, das natürlich, mehr oder weniger damit vermischt, die schlechteste Qualität abgibt. Die reinste und beste Sorte heisst *Φλισκάρι*. Das Einsammeln dauert zwei Monate und wird von Weibern und Kindern besorgt. Ein gut entwickel-

ter Baum kann 8—10 Pfund Mastix liefern. Die Insel Chios hat vom Mastix allein eine jährliche Einnahme von beiläufig zwei Millionen Drachmen = 476,190 preuss. Thalern. — Ich verdanke diese Notizen dem Herrn Professor Th. Orphanides*), der im Jahre 1856 Chios besuchte und seitdem in vielen Theilen Griechenlands Versuche anstellte, um aus den wilden Mastixbäumen Harz zu gewinnen. Alle in Attika, bei Vostizza, Nauplia und auf der Insel Melos angestellten Versuche gelangen in so fern, als das Harz reichlich floss und auch sehr aromatisch war, an Consistenz aber sich theils zu weich, theils zu spröde zeigte. Dagegen gaben die später an den auf Amorgos und Antiparos in grosser Menge wildwachsenden Bäumen fortgesetzten Versuche die überraschendsten Resultate, indem daraus ein Mastix gewonnen wurde, der der besten Sorte von Chios gleichkommt. Die regelmässige Ausbeutung kann für die armen Inselbewohner von bedeutendem Nutzen werden und Herr Orphanides hat deshalb der Regierung einen ausführlichen Bericht unterbreitet. —

*) Diesen Mittheilungen ist nach authentischen Berichten von Chioten als Ergänzung noch beizufügen, dass das Mastixharz nicht allein aus den künstlichen Einschnitten des Stammes, sondern auch an den Zweigen von selbst ausschwitzt und an den Spitzen derselben in klaren Tropfen erstarrt, die τὸ δάκρυ (lacryma) genannt und als vorzüglichste Sorte besonders eingesammelt werden. Von dieser Sorte wird wiederum τὸ κυλιστὸ als erste und τὸ φλισκάρι als zweite Qualität unterschieden. Der aus den Einschnitten des Stammes herabträufelnde, vom Boden aufgesammelte Mastix heisst ἡ πῆττα und die schlechteste, mit Erde gemengte Sorte ἡ φλοῦδα. Die Preise ändern sich jährlich; um indess das Verhältniss anzudeuten, in welchem die vier genannten Sorten hinsichtlich ihres Werthes beiläufig zu einander stehen, können folgende Mittelpreise von Chios dienen: τὸ κυλιστὸ 110 türk. Piaster, τὸ φλισκάρι 100 P., ἡ πῆττα 80—90 P. und ἡ φλοῦδα 40—60 P. die Oka. —

Die Blätter von *P. Lentiscus* und *P. Terebinthus* liefern einen schwachen Gerbestoff; erstere wird ausserdem als Brennmaterial benutzt und selbst die Asche als sodahaltig bei der Seifenfabrikation. Eine Abkochung von Blättern der *P. Lentiscus* dient auch zur Reinigung der Weinfässer kurz vor der Weinlese. Auf der Insel Skopelos, einer der Sporaden, werden die jungen Triebe einer breitblättrigen Spielart von *P. Lentiscus* (sog. ἥμερος σχῖνος), in Essig eingemacht, unter dem Namen τζιτζιράφα gegessen (ein sehr wohlschmeckendes τουρσί, wie mir Dr. Timoleon Mitzopulos mittheilte).

Schinus Molle L. ἡ Πιπερηά, Pfefferbaum genannt wegen des pfefferartigen Geruches der Blätter und Früchte. Häufig bei Athen als sehr decorativer Baum in Gärten und Anlagen. — Enthält sehr reichlich ein mastixartiges Harz, das vielleicht zu technischen Zwecken benutzt werden könnte.

Rhus Coriaria L. ἡ Βυρσηά. Wild in verschiedenen Gebirgsgegenden bei 2000—3000′ Seehöhe — in Lakonien, Messenien, Arkadien, Eurytanien. Die Blätter werden im Sommer gesammelt und — nachdem sie an der Sonne getrocknet — zu Pulver zerrieben, welches unter dem Namen τὸ Σουμάκι oder Ῥοῦδι als Gerbestoff in den Handel kommt.

Rhus Cotinus L. Häufig wild in der immergrünen Region. Das Holz — τὸ Χρυσόξυλον — dient zum Gelbfärben des Leders und ist besonders ein Produkt verschiedener Eparchien im Peloponnes.

Ailantus glandulosa Desf. Ist jetzt ein sehr häufig kultivirter Baum längs den Strassen, in Gärten und Anlagen, besonders um Athen. Er wächst sehr schnell, vermehrt sich ausserordentlich leicht durch Wurzeltriebe sowohl, als durch Samen und verträgt sehr gut das

trockne Klima. Von Bombyx Cynthia gelang es bisher noch nicht gute Eier zu erhalten. Die Wiederholung der Versuche ist sehr wünschenswerth, da hier gewiss noch die besten Erfolge zu erwarten sind.

Rutaceae.

Ruta graveolens L. Selten in Gärten kultivirt; desto häufiger wild sind *R. Chalepensis L.* auf den Inseln und *R. divaricata Ten.* auf dürren Anhöhen des Festlandes. Die Raute heisst im Allgemeinen *τὸ Πήγανον* oder *ὁ Ἀπήγανος*.

Linaceae.

Linum usitatissimum L. *τὸ Λινάρι* — pelasg. *linar* (der leinene Faden *li* und mit Artikel *liri*). Lein wird in Griechenland selten gebaut, im Grossen nur in der Provinz Elis — vielleicht im Mittelalter von den Franken eingeführt —, ausserdem noch in Akarnanien und Aetolien, auch auf Kreta. Der Leinsamen — *λιναρόσπορος*.

Lythraceae.

Lawsonia alba Lam. Die Sitte der Frauen, Nägel an Händen und Füssen und das Haupthaar mit den getrockneten Wurzeln und Blättern dieser Pflanze dunkelroth zu färben, ist uralt, wie die ägyptischen Mumien beweisen; sie hat sich auch bei den Albanesinnen in Griechenland erhalten. Die Pflanze wird hier nirgends kultivirt, aber der Farbestoff kommt im Handel besonders aus Aegypten unter dem Namen *ἡ Κυνά* (auch *Ὀκνά*) — Alhenna der Araber.

Myrtaceae.

Myrtus communis L. *ἡ Μυρτιά* oder *Μυρσίνη*, in Kreta *Μερθιά* — pelasg. *myrtè, -èa*, auch *mertè*. Häufiger

Strauch der immergrünen Region bis zu 1000′ Seehöhe, besonders in der Nähe von Quellen und fliessenden Gewässern, mit weissen, röthlichen oder schwarzen Beeren (*τὰ μύρτα*). Diese sind von adstringirend-süsslichem Geschmacke und werden vom Volke gegessen. Die Zweige benutzt man häufig zur Ausschmückung bei Kirchweihen und Festen.

Punica Granatum L. *ἡ Ῥοϊδηά*, pelasg. *sège* — *τὰ Ῥόϊδια*, die Früchte. Häufig kultivirt, öfters auch verwildert bis 3000′ Meereshöhe. Man kultivirt verschiedene Varietäten mit gross- und kleinkörnigen, süssen und saueren Früchten, letztere *ξινόροδα* genannt. Die Wurzelrinde steht als anthelminthisches Mittel in grossem Rufe.

Pomaceae.

Cydonia vulgaris Pers. *ἡ Κυδωνηά* — pelasg. *ftúa*, cum art. *ftoï*, plur. *ftoñ*, *-te*. Ein sehr häufig kultivirter und trefflich gedeihender Baum. Die Quitten — *τὰ Κυδώνια* — werden nicht nur auf verschiedene Weise mit Zucker oder Honig eingekocht und bilden so die beliebtesten Confituren — *τὸ γλυκό*, plur. *τὰ γλυκά*: Marmelade aus geschabten Quitten = *τὸ ξυστό*, Gelee aus Quittensaft = *πελτές*, Quittenbrod = *τὸ κυδωνόπαστον* — sondern sind auch frisch als Gemüse sehr beliebt, indem man sie in Schnitten mit dem Fleische dämpft.

Pyrus communis L. und *P. Malus L.* *ἡ Ἀπιδηά* oder *Ἀχλαδηά* — pelasg. *darδe*, der Birnbaum — *τὰ Ἀπίδια* oder *Ἀχλάδια*, die Birnen. *ἡ Μηληά* — pelasg. *moλe*, der Apfelbaum — *τὰ Μῆλα*, die Aepfel. Das Kernobst gedeiht in Griechenland sehr schlecht, wenigstens in den Ebenen, wegen der grossen Hitze und Trockenheit des Sommers. In den Gebirgen, wo es besser gedeihen würde, ist die Obstkultur leider noch sehr in der Kindheit. Eigenthüm-

liche und empfehlenswerthe einheimische Sorten gibt es gar keine, höchstens verdienen die Birnen von Skopelos — *Σκοπελίτικα* — eine Art grosser Zuckerbirnen, erwähnt zu werden. Als Unterlage edlerer Birnen- und Aepfelsorten benutzt man hier die häufig und in Menge vorkommende Birnenart: *P. salicifolia M. B. var. amygdaloides Griseb.* — *ἡ Γκοριτζηά*, pelasg. *goritze*. Auch *P. Malus* kommt wild vor, z. B. am Delphi auf Euböa.

Sorbus domestica L. *ἡ Σουρβηά* — pelasg. *surbe, -a*. Wild in Arkadien und Messenien, zuweilen auch kultivirt der essbaren Früchte wegen — *τὰ Σοῦρβα*.

Sorbus Graeca Lodd. *ἡ Ἀγριομηληά* auf Kreta und *Ἀγριοκυδωνηά* im Peloponnes. Eine mit *S. Aria Cr.* verwandte Art, die auf allen Hochgebirgen Griechenlands an Felsen bei 5000—6000′ Seehöhe nicht selten, jedoch stets als niederer, höchstens 3—4′ hoher Strauch wächst. *Ἀρία* des Theophrast kann nicht hierher gezogen werden, wie ich oben bei *Quercus Ilex* auseinandergesetzt habe.

Eriobotrya Japonica Lindl. *ἡ Μεσπιληά* — *τὰ Μέσπουλα* oder sehr verdorben *Μούσμουλα*, die Früchte. Dieser schöne immergrüne Strauch wird jetzt bei Poros, Athen und Patras ziemlich häufig kultivirt. Die saftigen angenehm säuerlichen Früchte reifen schon im Mai und sind sehr geschätzt.

Mespilus Germanica L. Griechische Benennungen wie bei der vorigen. Wird selten auf einigen Inseln kultivirt — die Früchte *μούσμουλα* — pelasg. *mušmule, -a*.

Crataegus-Arten kommen mehrere wild vor. Ihr Collectivname ist *Ὀξυάκανθα**), auch *Μουμουντζυληά* und

*) *Ὀξυάκανθα* nennen die heutigen Kretenser die *Berberis Cretica L.*, einen auch in der Tannenregion der griechischen Berge häufig vorkommenden Strauch.

Τριχοκκηά im Peloponnes. Wir kennen folgende Arten: *C. triloba Pers.* an Bächen — Attischen Kephissos; *C. Azarolus L.* selten, zuweilen auch kultivirt — die essbaren Früchte *τὰ Ἀζαρόλια*; *C. Heldreichii Boiss.* auf Bergen bei 3000—4000′ Höhe; *C. pycnoloba Boiss. et Heldr.* auf Hochgebirgen bei 3500—5000′ — Kyllene, Parnassos.

Rosaceae.

Rosa Gallica L. *ἡ Τριανταφυλληά τοῦ γλυκοῦ* — *τὰ Τριαντάφυλλα τοῦ γλυκοῦ*, die Blüthen. Sehr häufig kultivirt. Die Blüthenblätter geben mit Zucker oder Honig eingekocht ein sehr beliebtes Glyko. Man kennt zwei Varietäten: *τὰ ἀπριλιάτικα*, Aprilrosen, von welchen das Glyko leicht abführende Wirkung hat und als Hausmittel dient; dann *τὰ μαϊάτικα*, Mairosen, von welchen das Glyko, da es die erwähnte Wirkung nicht äussert, besonders als Süssigkeit verwendet wird. — *R. Centifolia L.* und mehrere andere Rosenarten werden in Gärten kultivirt; man nennt sie alle *Τριανταφυλληαίς* schlechtweg und die Blüthen *τὰ Τριαντάφυλλα* — pelasg. *trantaφýllè, -éa.* Rosenöl wird in Griechenland nicht bereitet, dies kommt aus der Türkei, wohl aber Rosenwasser — *Ῥοδόσταμο*, und Rosenessig — *Ῥοδόξυδο*. Unter den wilden Rosen ist *R. sempervirens L.* die verbreitetste.

Rubus-Arten. *ὁ Βάτος* — pelasg. *fărе*. *τὰ Βατόμουρα*, die Früchte. *R. amoenus Port.* in den Ebenen und *R. tomentosus L.* in den Gebirgen sind die gewöhnlichsten Arten. Die Himbeere, *R. Idaeus L.* (*ἡ Σμεουρηά — τα σμέουρα*, die Früchte), kommt im Königreich sehr selten, in den Wäldern aber des Thessalischen Olympos in Menge vor. Bei Athen versuchsweise kultivirt, trägt sie Früchte.

Fragaria grandiflora Ehrh. *ἡ Φράουλα* — *τὰ Χαμο-*

κέρασα auf Kreta — pelasg. *fráule*. Die Ananaserdbeere wird bei Athen in Gärten kultivirt und trägt reichlich Früchte. *F. vesca L.*, die Walderdbeere, findet sich nur in den Hochgebirgen Griechenlands, besonders auf Euböa (und am Thessalischen Olympos!) bei 3000—5000′ Höhe. Kulturversuche des um die Flora des Landes wohlverdienten Herrn Leutwein in Kephissa, bei nur 848′ Seehöhe, fielen sehr lohnend aus.

Poterium spinosum L. Ἀφάνα — pelasg. *dore-váte*. Ueber Vorkommen und Nutzen vergleiche das oben bei *Thymelaea hirsuta* Gesagte. Gehört zu den kleinen Halbsträuchern (suffrutices) der immergrünen Region, die der Neugrieche noch so wie der Altgrieche (Theophrast., Hist. pl., I, 3, 1) mit dem hübschen Collectivnamen τὰ φρύγανα bezeichnet. Speciell dient *P. spinosum* noch zur Ueberdachung der hier als Einfriedigung von Gärten üblichen Lehmmauern — μάνδρας ἀπὸ καλούπια.

Amygdalaceae.

Amygdalus communis L. ἡ Ἀμυγδαλῆ — die Mandeln, τὰ Ἀμύγδαλα (pelasg. *'my[γ]dalé, -ea* [Baum und Frucht]). Wird häufig kultivirt, auf Aegina in grosser Menge, bei Naupaktos u. a. Die besten und geschätztesten sind die dünnschaligen Mandeln von Chios — Ἀμύγδαλα ἀφρά τα τῆς Χίου. Der Bittermandelbaum — ἡ Πικρομυγδαλῆ — wächst in der Küstenregion wild.

Persica vulgaris Mill. ἡ Ῥοδακινῆ — pelasg. *piēske*. Einer der am besten gedeihenden und dankbarsten Obstbäume Griechenlands. Es gibt sehr viele Spielarten, unter denen sich besonders auszeichnen: die frühreifen, τὰ Ῥοδάκινα πρόϊμα — die gelben mit gelbem Fleisch, Ῥ. κίτρινα — Ῥ. Μαγδαληνῆς — Ῥ. Μελπομένης und vor allen die sogenannten Brüste der Venus — μαστοὶ Ἀφρο-

δίτης. Letztere sind gelblich weiss, oben zugespitzt, haben oft über 10 Centimeter im Durchmesser und ein sehr saftiges, weisses, überaus wohlschmeckendes Fleisch. Auch die Steine sind eigenthümlich plattgedrückt, an der Basis spatelförmig zugehend. *P. vulgaris var. laeris* — *ἡ Μηλοροδακινηά* — wird auch kultivirt.

Prunus Armeniaca L. ἡ Βερικοκκηά. τὰ Βερίκοκκα, die Früchte, pelasg. *vèrikokkè, -a.* Das gemeinste, überall verbreitete und ausgezeichnet gedeihende Steinobst. Man hat sehr viele Sorten von der kleinen wilden Aprikose bis zu der pfirsichgrossen — *τὰ Καϊσιά* — der vorzüglichsten von allen. Man unterscheidet auch eine Spielart mit süssen mandelartigen Kernen — *Βερίκοκκα γλυκοπύρηνα.* Am Parnes bei Athen und in einigen Theilen Moreas kommt eine wilde Art vor: *P. pseudoarmeniaca Hldr. et Sart.* (in Boiss. Diagn., Ser. 2, V, pag. 96) — *'Αγρία Βερικοκκηά* und *'Αγρία Κορομηληά.*

Prunus spinosa L. ἡ Τζαπουρνηά. Häufig wild; wird als Unterlage edler Pflaumenarten benutzt.

Prunus insititia L. ἡ Κορομηληά, auch *Πουρνεληά* — pelasg. *korombilé, -éa. τὰ Κορόμηλα*, die Früchte. Kommt wild vor in den Gebirgen, vorzüglich aber kultivirt in mehreren Varietäten, jedoch von geringer Qualität. Erwähnungswerth ist die Varietät mit sehr früh, schon im Mai reifenden grünen Pflaumen — *τὰ Τζάνερα*, mit glasigem säuerlich-süssen Fleisch.

Prunus domestica L. ἡ Δαμασκηνηά. τὰ Δαμάσκηνα, die Früchte. Gedeihen schlecht, besonders in der Ebene; man kultivirt daher die Zwetschen nur selten.

Prunus avium L. ἡ Κερασηά — τὰ κεράσια, die Kirschen — pelasg. *kérásiè, -éa*, und *kèrásete* (plur.), die Früchte. Wild in den nördlichen Provinzen. In der Ebene kultivirt, gedeiht die Kirsche schlecht und man

hat nur wenig gute Arten. Die geraden Triebe sind sehr gesucht zur Verfertigung von Pfeifenröhren — *τὰ τσιμπούκια*, wozu man auch die von *P. Cerasus* und *P. Mahaleb* benutzt. Diese Pfeifenröhre, dann die von den Zitronenbäumen, von *Rhamnus Graecus* — *Μαυραγκαθηά*, und von *Jasminum officinale* — *Γιασεμί*, sind die beliebtesten und geschätztesten.

Prunus Cerasus L. *ἡ Βυσσινηά* — die Früchte *τὰ βύσσινα* — pelasg. *vyssine, -ete* plur. Häufig kultivirt und weit besser gedeihend als die Kirsche. Die Weichsel ist die zum Einkochen als Glyko beliebteste Frucht; ihr Saft dient zur Bereitung von Sorbett und kühlendem Getränk — *βυσσινάδα*. Man hat mehrere an Farbe und Grösse verschiedene Spielarten; die geschätzteste ist die sogenannte grosse Weichsel von Konstantinopel — *τὸ πολίτικο βύσσινο*.

Prunus Mahaleb L. *ἡ Ἀγριοκερασηά*. Nicht selten in Gebirgsgegenden bei 2000—3000′ Höhe — Peloponnes, Phtiotis.

Papilionaceae.

Lupinus albus L. Wird in mehreren Theilen des Peloponnes, besonders in der Maina als Feldfrucht kultivirt. Die Samen — *τὰ λούπινα* — werden nach Art anderer Hülsenfrüchte zubereitet und gegessen.

Spartium junceum L. *τὸ Σπάρτον*, gewöhnlich im plur. *τὰ Σπάρτα*. Gesellig an Bächen und Abhängen der Berge in der immergrünen Region bis zu 800′ Höhe. Als textile Pflanze heute weniger benutzt, als sie es verdient und es anderswo — Italien, Spanien — geschieht.

Genista acanthoclada DC. Pelasg. *pĭliura, -áte* (plur.). Ein *φρύγανον* und sehr gebräuchliches Brennmaterial. Vgl. die Artikel *Thymelaea* und *Poterium*.

Anthyllis Hermanniae L. *τὸ Σάρωμα* — pelasg. *fsēs é*

ägre und *θymár i calit* (Athen). Gehört in dieselbe Kategorie wie die vorstehende; wird noch besonders als Besen zum Scheuern benutzt.

Medicago sativa L. τὸ *Τριφύλλι* — pelasg. *triφyll, -i*, d. h. Klee — Collectivname für viele Leguminosen. Der Name *Μηδική* ist neuerdings wieder eingeführt, so wie das Futterkraut selbst, dessen Kultur zur Zeit noch beschränkt, obgleich sehr vortheilhaft, da es sich zwei- bis dreimal im Jahre abmähen lässt. Wild kommt es nicht vor, wohl aber die verwandte *M. falcata L.* — τὸ *Μελιγγάρι* (am Kyllene).

Trifolium fragiferum L. τὸ *Τριφύλλι*. Die häufigste Kleeart in der Ebene, besonders in den Meeresniederungen, und an feuchten Stellen der Gebirge bis zu 4000′ Höhe. *T. repens L.* ist selten. *T. pratense L.* und andere Kleearten werden zur Zeit nicht kultivirt.

Psoralea bituminosa L. τὸ *Βρωμόχορτον*. Häufig in der immergrünen Region; soll bei skrophulösen Krankheiten ein sehr wirksames Mittel sein.

Glycyrrhiza glabra L. ἡ *Γλυκόῤῥιζα*. In grosser Menge in der ganzen Küstenebene von Korinth bis Patras. Zur Gewinnung des Lakritzensaftes hat ein Grieche in Patras eine Fabrik errichtet. Im Innern des Landes, besonders in Böotien findet sich auch *G. echinata L.* häufig wild.

Galega officinalis L. τὸ ἥμερο *Τριφύλλι*. Häufig bei Lebadia und am Kopaïssee; als Futterkraut sehr empfehlenswerth.

Robinia Pseudacacia L. ἡ *Ἀκακία*. Häufig kultivirter Baum. Die *var. umbraculifera* kann die Trockenheit — wenigstens des athener Klimas — nicht vertragen, so wenig wie die Rosskastanie.

Astragalus aristatus L'Herit., A. Parnassi Boiss. nebst *var. Cyllenea Boiss. et Heldr.* und *A. Creticus Lam.* (τα

τετράγκαθα, in genere) kommen alle auf den griechischen Hochgebirgen bei 3000—5000′ Höhe über dem Meere vor, namentlich auf dem Parnes, Parnassos, Taygetos und allen Bergen des nördlichen Peloponnes. Auf letzteren wächst besonders die *var. Cyllenea* des *A. Parnassi* in grosser Menge und diese liefert fast ausschliesslich das Gummi Tragacanthae — jetzt τὸ *Τραγάντι* genannt —, das meist auf den Bergen Phteri und Boïdias (dem Panachaïkon der Alten) bei Vostizza und Patras gesammelt wird.

Cicer arietinum L. τὰ *Ῥεβίθια* und *Ῥοβίθια* — pelasg. *kikere, -a.* Wird häufig kultivirt. Die grünen Kichererbsen werden roh gegessen, die trocknen sind gekocht ein beliebtes Hülsengemüse — τὰ *ὄσπρια*, die Hülsenfrüchte im Allgemeinen. In Salzwasser eingeweicht und dann geröstet, werden sie unter dem Namen τὰ *στραγάλια* verkauft und sind eine beliebte Leckerei des Volkes.

Pisum sativum L. τὰ *Πιξέλλια* — pelasg. *pizélle.* Häufig kultivirt; die grünen Erbsen, besonders die sogenannten Zuckererbsen, sind indess weniger schmackhaft als in Deutschland.

Ervum Lens L. ἡ *Φακή* — pelasg. *fiére* und *θiére.* Die Linse wird besonders in Gebirgsgegenden kultivirt, im Grossen bei Pellene, Methone u. a.

Ervum Ervilia L. ἡ *Ῥόβη* — pelasg. *ro'v.* Eine häufig kultivirte Futterpflanze.

Vicia sativa L. ὁ *Βίκος* — pelasg. *vik, -u.* Wie die vorige.

Vicia Faba L. τὰ *Κουκκιά* — pelasg. *baθe, -θa.* Die Saubohnen sind sowohl grün, mit und ohne Hülse, ein sehr beliebtes Gemüse, als trocken eine sehr gebräuchliche Hülsenfrucht und Hauptnahrung des Landvolkes. Sie werden sehr gross und wohlschmeckend. Man kul-

tivirt sie im Grossen, in den Ebenen im Winter. Aus den trocknen geschälten Bohnen bereitet man einen unter dem Namen *φάβα* bekannten polentaartigen Brei.

Lathyrus Ochrus DC. ὁ Ὦχρος. Häufig wild. Wird hin und wieder als Futterpflanze angebaut, besonders auf Kreta.

Lathyrus sativus L. τὸ *Λαθοῦρι* — pelasg. *laθurè.* Ziemlich häufig als Futterpflanze kultivirt.

Arachis hypogaea L. Eine bisher nur versuchsweise, jedoch mit gutem Erfolg angebaute Pflanze.

Onobrychis ebenoides Boiss. Häufig auf trocknen Hügeln und Vorbergen der immergrünen Region. Dürfte sich auf trocknem steinigen Boden als Futterkraut ersatzweise für *O. sativa* eignen. Die Kultur von *O. sativa* ist in Griecheuland unbekannt.

Alhagi Graecorum Boiss. Pelasg. *anginiδè, -èa.* Gesellig in Meeresniederungen, z. B. am Phalerus und bei Salona. Den Kameelen als Futter dienend. Mit den Türken ist auch das für Griechenland wenig geeignete Kameel verschwunden; doch lebte vor einigen Jahren noch eine Familie in Athen, die den Transport von Lasten zwischen Piräus und der Hauptstadt mit Kameelen besorgte, wie man dies jetzt nur in Salona noch sehen kann.

Phaseolus-Arten. Die Bohnen — τὰ *Φασούλια*, pelasg. *fasúlè* — werden viel und im Grossen kultivirt und besonders trocken sehr häufig genossen. Man hat indess nur wenige Arten. Die hauptsächlichsten sind: *Ph. nanus*, gewöhnliche weisse Bohnen — τὰ *λουβιά*, und *Ph. viridissimus Ten.*, sehr kleine grüne Bohnen — *φασουλάκια*, die sich durch guten Geschmack und besondere Leichtigkeit des Garkochens auszeichnen.

Dolichos melanophthalmus DC. Wird häufig kultivirt und die langen schmalen Hülsen sind besonders grün als

Salat sehr beliebt. Auch die kleinen runden gelblichen Bohnen — *τὰ Σμυρναΐκα φασούλια*, sind sehr wohlschmeckend.

Sophora Japonica L. Trefflich gedeihender Baum in Anlagen und Alleen bei Athen.

Cercis Siliquastrum L. ἡ Κουτζουκηά — pelasg. *lofáte, -ta*, und *rus̄-kuk̄je*, die Blüthen. Häufig wild in wasserreichen Gegenden bis zu 2000′ Höhe. Hat sehr hartes Holz und liefert die unter dem Namen *μουσσά* bekannten Pfeifenröhren.

Ceratonia Siliqua L. ἡ Ξυλοκερατηά oder *Χαρουπηά* — pelasg. *x'ok̄érè, -èa, -èξe*. In der immergrünen Region auf trocknen felsigen Stellen ein ziemlich verbreiteter Baum. Seine Früchte — *τὰ Ξυλοκέρατα* oder *Χαρούπια* — sind für manche Gegenden — verschiedene Inseln, Attika u. s. w. — ein nicht unbedeutender Handelsartikel. Auf einigen Inseln, namentlich auf Chios und Kreta, hat man eine durch Kultur veredelte Spielart — *Ἥμερη Χαρουπηά* oder *Κουντουρουδηά* auf Chios — die sich durch grössere und fleischigere Früchte auszeichnet.

Mimosaceae.

Acacia Farnesiana Willd. ἡ Γαζία, auch *Γαντζία*. Seiner wohlriechenden Blüthen wegen ein sehr beliebter und in Gärten der Ebene häufig kultivirter Baum. Die Anwendung der Blüthen in der Parfümerie, wie bei Nizza und im südlichen Frankreich, ist hier noch unbekannt.

Anhang.

Ueber die wilden essbaren Kräuter Griechenlands (die sogenannten λάχανα).

Die vielen und sehr strengen Fasten der griechisch-orthodoxen Kirche, während welcher nicht nur kein Fleisch und nichts Animalisches (wie Milch, Käse, Butter, Eier u. dgl.), sondern auch keine Fische und an gewissen Tagen nicht einmal Oel genossen werden dürfen, nöthigen das griechische Volk sehr oft zur rein vegetabilischen Nahrung seine Zuflucht zu nehmen, die daher im Haushalte dieses, wie vielleicht kaum in den irgend eines andern Volkes eine Hauptrolle spielt. Im Sommer und Herbst sind Früchte aller Art, insbesondere die der Cucurbitaceen, im Winter und Frühling die Gemüse und wilden Kräuter vorherrschende Nahrungsmittel: Oliven jedoch oder Zwiebeln und Knoblauch bilden nebst Brod zu jeder Jahreszeit recht eigentlich den Hauptbestandtheil des frugalen Mahles der arbeitenden Klasse und des sparsamen Landvolkes. Da diese beiden Klassen die Fasten am strengsten beobachten, der Gemüsebau aber auf die Gärten in der Nähe der grösseren Städte beschränkt und im Innern des Landes fast unbekannt ist,

sind es meist wilde Kräuter, die zur Nahrung dienen. Im Winter und Frühling, vorzüglich an Sonn- und Feiertagen, ist es deshalb eine allgemeine Beschäftigung der Weiber und Kinder, zwischen den Saaten und auf den Brachäckern mit grossem Fleisse diese Kräuter, wenn sie noch jung und zart sind, zu sammeln und auszustechen. In Wasser gekocht oder meist nur abgebrüht, mit Zitronensaft, Salz und Oel*) zubereitet (an strengeren Fasttagen auch ohne letzteres), sind sie wirkliche Nahrung, ja sehr oft das einzige Gericht auf dem Tische des genügsamen Landmanns, und nicht blosse Zuspeise wie unsère Gemüse. Gewöhnlich besteht das Gericht aus einem bunten Gemische vieler Arten dieser Kräuter, nach Umständen aber auch aus einer einzigen Art. Ausserdem werden viele andere Kräuter roh, als Salat oder auch ohne alle Zuthat, gegessen.

Alle essbaren Kräuter nennen die heutigen Griechen *λάχανα*, gerade so wie die Alten, im schroffen Gegensatze zu den wilden ungeniessbaren Kräutern — nutzlosen Unkräutern — oder *ἄγρια φυτὰ* (vgl. Galen. u. Oribasius). Man unterscheidet wiederum *ἥμερα* und *ἄγρια λάχανα* (— zahme und wilde —), doch immer nur vergleichsweise, indem man unter *ἥμερα λάχανα* im engern Sinne nur die kultivirten Küchenkräuter**), im weitern Sinne aber und im Gegensatze zu den ungeniessbaren Kräutern (Unkräutern) alle essbaren wilden Kräuter versteht; so wie man diese umgekehrt auch *ἄγρια λάχανα* nennt, im Gegensatze zu den kultivirten. Diese relative Bezeichnungsweise kommt selbst dann in An-

*) Wie schon bei den Alten: vgl. *Ὀρειβάσιος* (I, ξδ') „*προαποζεσθέντα ἐσθίονται δι' ἐλαίου καὶ κίτρου.*"

**) Ganz in specie nennt man jetzt die Kohlarten *λάχανα* (siehe oben bei *Brassica oleracea*).

wendung, wenn einzelne wilde Kräuter in Bezug auf den Grad ihrer Vorzüglichkeit mit einander verglichen werden: so wird z. B. *Taraxacum gymnanthum* zu den *ἄγρια ῥαδίκια* gerechnet im Vergleich zu den geschätzteren und eigentlichen *ῥαδίκια* von *Cichorium divaricatum*.

Ein grosser Theil der *λάχανα* und zwar die wichtigsten gehören der Familie der Compositen, insbesondere den Cichoraceen an, doch auch andere Familien liefern ihren Beitrag, namentlich die Cruciferen, Umbelliferen, Borraginaceen, Salsolaceen u. a. m. Viele dieser Kräuter sind in der allgemeinen Uebersicht der Nutzpflanzen Griechenlands bereits erwähnt worden, viele davon überging ich indess mit Stillschweigen, so dass es der Vollständigkeit wegen nicht überflüssig schien, nachträglich ein Specialverzeichniss derselben zu geben. Auch hierbei sind die Vulgarnamen beider Volkssprachen möglichst berücksichtigt worden. Die pelasgischen Namen haben hier noch darum einen besondern Werth, weil sich die Pelasgerinnen Attikas, Kalaurias, Hydras, Spetzias und Syras vorzugsweise als speicille Kennerinnen der *λάχανα* vor ihren griechischen Mitbürgerinnen und Glaubensgenossinnen auszeichnen.

Folgender „Flora der *λάχανα*“ liegt zum grossen Theile eine interessante Arbeit über denselben Gegenstand zu Grunde, die Dr. C. Reinhold, der scharfsinnige Commentator der medicinischen Werke des Hippokrates, Galenus und Oribasius in der athener *„Ἰατρικὴ Ἐφημερίς“* vom 1. Januar 1860 als Theil einer kritischen Beleuchtung über die Daremberg'sche Ausgabe des Oribasius veröffentlichte und die wohl den meisten Botanikern noch unbekannt sein dürfte.

Die *λάχανα* (auch *χόρτα* und *χορταράκια*) — pelasg. *lakera* — lassen sich nach ihrem Gebrauche in folgende

Unterabtheilungen bringen: 1) eigentliche λάχανα — κυρίως λάχανα — d. h. solche, die an und für sich Nahrungspflanzen sind; 2) ὄψα nach Galenus (VI, 657), oder solche, die als appetiterregende Zuspeise dienen, und 3) in οὐ λάχανα nach Reinhold l. c., oder solche, die als Gewürze (ἄρτυμα) und Leckerei oder Naschwerk (ἄθυρμα) benutzt werden. Es folgen hier die einzelnen Arten nach dieser Eintheilung:

1) Eigentliche λάχανα, oder solche, die an und für sich als Nahrung dienen. Man kann folgende drei Kategorien aufstellen:

a) λάχανα κατ' ἐξοχήν: die vorzüglichsten von allen, insgesammt Compositen, unter denen die Cichoraceen obenan stehen. Es sind die zarten jungen Pflanzen und Sprösslinge, die im Winter und Frühling gegessen werden.

Cichorium divaricatum Schousb. Τὰ Ῥαδίκια — pelasg. *r'corè, -a.* Diese sind gewissermassen der Typus dieser Abtheilung der λάχανα.

Cichor. spinosum L. Σταμνάγκαθον auf Kreta *).

Tolpis altissima Pers. Ἀγριοβύζι auf Kreta.

Hyoseris microcephala Cass., pelasg. *buke-miél.*

Seriola Cretensis L.

Thrincia tuberosa DC. Γλυκοῤῥίζωδες (auf Kreta) — pelasg. *buze-délè.*

Podospermum Messeniacum Heldr. et Sart. (*Scorzonera Messeniaca Bory et Chanb.*). Pelasg. *buke-ziép.*

*) Die kretensischen Vulgarnamen habe ich während meines siebenmonatlichen Aufenthalts auf Kreta im Jahre 1846 selbst gesammelt; die pelasgischen verdanke ich auch hier Herrn Dr. C. Reinhold, der mir seinen seit Jahren aufgehäuften Schatz pelasgischer Pflanzennamen mit der grössten Bereitwilligkeit zur Benutzung überliess (vgl. auch die Einleitung).

Tragopogon australis Jord. *Πηγουνήτης* (auf Kreta).

Urospermum picroides Desf. *Ἄγριος ζοχός* *) — pelasg. *rs̄ièλ é ägre.*

Scorzonera crocifolia Sibth. Pelasg. *buke-zièp.*

Helminthia echioides Gaertn. *Ἄγριος ζοχός* — pelasg. *cihur, -i.*

Chondrilla ramosissima Sibth. und *Ch. juncea L.* *Χονδρός* und *Ἀτσικανίδα τοῦ ἀμπελιοῦ* (auf Kreta).

Taraxacum gymnanthum DC. (und *T. minimum Brign.*). *Ἄγρια ῥαδικια* — pelasg. *kréhèr*, plur. *kréhōñie.*

Crepis auriculaefolia Sieb. *Ἄγριο μαροῦλι* (auf Kreta).

Picridium vulgare Desf. *Πικραλίδα* — pelasg. *buke-l̄epur.*

Sonchus ciliatus Lam. und *S. glaucescens Jord.* *Ζοχός* — pelasg. *rs̄ièλ*, plur. *rs̄él̄te.*

Scolymus Hispanicus L. und *Sc. maculatus L.* *Ἀσπράγκαθα* — pelasg. *rkoλ* oder *rkuaλ*, plur. *rkol̄te;* auch *déλ-priftit.*

Cardopatium Orientale Spach. *Χαμοληός* (bei Athen) — pelasg. *hamolé, -éa* — (*Χαμαιλέων μέλας* des Theophrast., Hist. pl., IX, 12!).

Notobasis Syriaca Cass. *Γομαράγκαθο* oder *Γουμαράγκαθο* — pelasg. *glimb i barδ.*

Silybum Marianum Gaertn. *Γομαράγκαθο* oder *Γαϊδουράγκαθο* — auf Kreta *Ἀγκάβανος* — pelasg. *glimb i γomarit.*

Centaurea Hellenica Boiss. et Sprun. Pelasg. *alivárvare* (wird auch von den Griechen so genannt).

Centaur. raphanina Sibth. *Ἀσκόλυμπρος* auf Kreta.

Chrysanthemum coronarium L. *Μαντηλίδα* (auf Kreta) — pelasg. *kömbe-sorre* (= Elsterfuss).

---

*) Vom altgriechischen *σόγκος*, Theophr., Hist. pl., VI, 4, 3 u. a.

b) *Λάχανα* zweiter Qualität, verschiedenen Familien angehörend. Es werden ebenfalls die jungen Pflanzen oder zarten Blätter gegessen.

Malva sylvestris L., *M. Nicæensis W.* und *M. rotundifolia L.* *Μολόχα* — pelasg. *muláye.*

Silene inflata Sm. *Κουκκάκι*, und *Κτίπαλον* (auf Kreta) — pelasg. *klókeʒe.*

Reseda alba L. (und *R. Hookeri Guss.*). *Βρωμοῦσα* — pelasg. *ʒukuł* oder *vromuse.*

Reseda lutea L. *Ὤχρα.*

Papaver Rhoeas L. (und mitunter auch *Roemeria hybrida DC.*). *Παπαροῦνα*, und *Κουτζουνάδα* auf Kreta — pelasg. *lulé-kukje* (= rothe Blume).

Solanum nigrum L., *S. humile Bernh.*, *S. ochroleucum Bast.* und *S. villosum L.* — Insgesammt *Μανρόχορτον*, auch *Ἀγρία ντομάτα*, und *Στῦφνος* auf Kreta — pelasg. *ikere.* Nicht nur das Kraut wird als Gemüse gegessen, sondern sogar die rothen oder schwarzen Beeren roh als Naschwerk — pelasg. *rus̄-kuk̄je* (= rothe Traube, in Hydra) oder *rus̄-gialperit* (in Spetzia).

Borrago officinalis L. *Μπορράντζα* — pelasg. *lepus̄* (Attika) und *ʒal̄ie* (in Hydra).

Anchusa undulata L. und *A. hybrida Ten.*, und zuweilen auch *Lycopsis variegata L.* — Alle drei pelasgisch *siϑ.*

Anchusa Italica Retz. *Βοϊδόγλωσσα* — pelasg. *gl̄uhe-lope.*

Campanula versicolor Sibth. (auf höheren Gebirgen). *Γαλομάνα.*

Petromarula pinnata A. DC. *Πετρομάρουλα* und *Πετρομαρουλίδα* auf Kreta.

Rumex conglomeratus Murr. und *R. Graecus Boiss et Heldr.* *Λάπαδο* auch *Ἀγριολάπαδο* — pelasg. *lupiéte* oder *lepiéte.*

Emex spinosa Campd. Pelasg. *sʃäkel̄ie.*

Amarantus Blitum L., *A. retroflexus L.* und *Euxolus viridis Moq.* *Βλίτα* — pelasg. *nüne.*

Beta vulgaris β. maritima Moq. *Ἄγρια σίσκουλα* — pelasg. *sévkle tć ügre.*

Chenopodium album L. und *Ch. murale L.* *Κλουβίδα* (auf Kreta).

Blitum Bonus-Henricus Rchb. *Ἄγρια σπανάκια.*

Urtica membranacea Poir. *Τσουκνίδα* (wie alle Nesseln) — pelasg. *hiϑ i bute.* Wird gegessen, doch mehr als Heilmittel bei Brustleiden.

c) Sogenannte *Βρούβαι* — pelasg. *vruve*; die jungen spargelartigen Triebe oder Blüthenstengel folgender Cruciferen:

Sinapis incana L. Die eigentlichen *βρούβαις* (auch *βλαστάρια*) — pelasg. *vruve é ξéξe.*

Sinapis alba L. *Σινάπι* — pelasg. *vruve é barδe*, oder *linariδé* (Athen).

Bunias Erucago L. *Ἀγριοβλάσταρα* — pelasg. *diegelie.*

2) Wilde Kräuter, deren Blätter oder andere Theile als appetiterregende Zuspeise (meist roh, als Salat u. s. w.) genossen werden — *ὄψα* des Galenus (VI, 637).

Portulaca oleracea L. *Ἀνδράχλα* und *Γλυστρίδα* — pelasg. *burdulák* oder *wurdulák.*

Capparis Sicula Duh. und *C. rupestris Sibth.* Die jungen Triebe, Blüthenknospen und kleineren Früchte. *Κάππαρη* — pelasg. *kappar, -i* oder *kapparine, -a.*

Brassica Cretica Lam. *Ἄγρια λάχανα*, und *Κραμπουτσάνα* (auf Kreta) — pelasg. *grabiá, -te.*

Eruca sativa Lam. *Ῥόκα* oder *Ῥοῦκα*, auch *Ἀξούματα* — pelasg. *'roke.*

Erucaria Aleppica Gaertn. *Κάρδαμον* (plur. *τὰ Κάρδαμα*) — pelasg. *karδaminè* (Athen) und *linariδé* (Hydra).

Nasturtium officinale R. Br. Νεροκάρδαμον — pelasg. *kardame, -te.*

Pistacia Lentiscus L. var., τζιτζιραφα = die jungen Triebe (auf Skopelos, vgl. oben bei *P. Lentiscus*).

Crithmum maritimum L. Κριθαμον — pelasg. *kriθáme.*

Foeniculum officinale All. Μάραθρον — pelasg. *maráï.*

Condylocarpus Apulus Hoffm. Καυκαλήθρα — pelasg. *kavkaliδé.*

Scandix pecten L., S. grandiflora L. und *S. australis L.* Καυκαλήθρα und Μυρώνια — pelasg. *findraspór,* und *trantasporé* (Athen).

Bellevalia comosa Kunth. Die Zwiebeln als τουρσί (in Essig eingelegt) βολβοί — pelasg. *vórvol*, plur. *vorvδlte* (die Pflanze heisst *kalogérθ*).

Agaricus campestris L. und verwandte Arten. Μανιτάρια — pelasg. *kepürδé, -a.*

3) Wilde Kräuter oder Theile derselben, die als gewürzhafter Zusatz (ἄρτυμα) verschiedener Gerichte, oder als Naschwerk, gleichsam als Spielerei und zum Zeitvertreib (ἄθυρμα) gebraucht und gegessen werden — οὐ λάχανα, Reinhold l. c.

Hierher gehören die jungen Hülsen und grünen Samenkörner verschiedener wilder Papilionaceen, die roh gegessen und ἄρακοι, pelasgisch *arakie* genannt werden. Es sind hauptsächlich die Hülsen und Samen verschiedener *Lathyrus*-Arten (*L. Cicer L., L. setifolius L., L. sphaericus Retz., L. annuus L., L. affinis Gass.* [pelasg. *babúli*]), mehrerer *Vicia*-Arten (*V. hybrida L., V. lutea L., V. cordata Wulf, V. peregrina L.* u. a. m.), des *Lotus edulis L.* und des *Astragalus Baeticus L.**)

*) Es sind dies die ἄρακοι der Alten — vgl. Oribas. edit. Darem-

Roh gegessen werden die Blüthenköpfe der wilden *Cynara Cardunculus L.* und *C. humilis L.* — *'Αγριαγκινάραις*, ja sogar die von *Onopordon Alexandrinum Boiss.* unter demselben griechischen Namen und dem pelasgischen: *glimb i yomarit.*

Hierher zu zählen sind ferner die essbaren Wurzeln von *Scorzonera lanata MBieb.* und *Podospermum villosum Stev.*, die Zwiebeln von verschiedenen *Crocus*-Arten (s. oben S. 8), von *Allium roseum L.* und *A. Neapolitanum Cyr.* (pelasg. *porrīkie*, oder *porri* bei Athen), endlich die aromatischen Wurzelknollen von *Cyperus rotundus L.* *) (*Κύπειρη* — pelasg. *küper*, plur. *küperte*), und die Galläpfel (*φασκόμηλα*) von *Salvia triloba L.*, *S. calycina Sibth.* und *S. pomifera L.* (letztere auf Kreta).

Dr. Reinhold bringt unter diese Abtheilung auch die wilden Spargeln — *Σπαράγγια* **) — pelasg. *'sporŏny*, plur. *'sporŏnyte* — von *Asparagus acutifolius L.*, *A. aphyllus L.* und *A. horridus L.*, die vom Volke meistens roh gegessen werden. Ausser diesen isst man zuweilen noch die spargelartigen Triebe (turiones) von *Smilax aspera L.* (*'Αβρονιαῖς* auf Kreta und pelasg. *morŏnze*), von *Ruscus aculeatus L.* und *Tamus communis L.* und *T. Cretica L.*, und in Kreta die von *Lycium Mediterraneum Dun.* (da-

---

berg. I, pag. 39. *περὶ ἀράκων.* Es heisst daselbst, dass alle diese Samen (*ἄρακοι*) essbar seien, mit Ausnahme jedoch des *ἄραχος*, den man wegwirft („*ὀναμάζουσιν ἄραχον διὰ τοῦ χ, καὶ ῥίπτουσιν αὐτὸν ἐκλέγοντες*", sagt Galenus). Wahrscheinlich ist unter *ἄραχος* die in Feldern gemeine *Vicia Sibthorpii Boiss.* (*V. polyphylla Sibth. Fl. Graec.*) zu verstehen, deren Samen auch noch heutigen Tages als hart und ungeniessbar verschmäht werden (*ἀγριόβικος*).

*) In besonderm Rufe als sehr aromatisch stehen die von Argos — scherzweise *γαρούφαλα τοῦ Ἄργους* = Gewürznelken von Argos!

**) *Ἀσπάραγοι* nennt Galenus überhaupt alle spargelartigen Triebe (turiones) verschiedener Pflanzen, wenn sie auch nicht geniessbar sind.

selbst jetzt *'Ασπάλαθος**), in Griechenland *'Ράμνον*, von den Pelasgiern Kalauria's *rhamné*, *-éa* und denen Athens *charvalime*, *-a* genannt.

Als Zusatz des beliebten Knoblauchbreis — *σκορδαλιά* — pelasg. *'liaδe***), dienen die fleischigen Blätter der *Salicornia*-Arten, besonders des gemeinen *Arthrocnemum fruticosum Moq.* — pelasg. *bar-láξese*.

Echte Gewürzkräuter sind schliesslich die *Origanum*-Arten (*'Ρίγανη* — pelasg. *rigan*), *Thymbra capitata Griseb.* (*Θυμάρι* — pelasg. *θymár*), *Satureia Thymbra L.* (*Θρούμπι* — pelasg. *θrumb*), *Ruta divaricata Ten.* (*Πήγανον* oder *'Απήγανος* — pelasg. *'pigan*) u. a. m., die alle schon in der allgemeinen Uebersicht der Nutzpflanzen aufgezählt sind, nebst den zahlreichen in Gärten gezogenen Gewürzkräutern, die als kultivirte Pflanzen nicht in diese Lachanologie der wilden Kräuter gehören. —

---

*) Vielleicht auch „*ἕτερον εἶδος ἀσπαλάθου λευκόν* ....“ des Dioscorid., I, 19.

**) Diese beliebte Fastenspeise besteht aus Knoblauch, der mit aufgeweichtem Brode, Mandeln oder Pignolen und Olivenöl zu einem dünnen Breie fein zerstossen und verarbeitet wird.

Deutsches und lateinisches Register.

Abies Apollinis Link 13.
— Cephalonica Loud. 13.
— Panachaïca Heldr. 13.
— pectinata DC. 13.
— Reginae-Amaliae Heldr. 13.
Acacia Farnesiana W. 73.
Aceraceae 56.
Acer Creticum L. 56.
— Heldreichii Orph. 56.
— platanoides L. 56.
— Reginae-Amaliae Orph. 56.
Adiantum Capillus Veneris L. 2.
Adonis Cyllenea Boiss. et Orph. 45.
Aepfel 64.
Agaricus campestris L. 1, 81.
Agavaceae 9.
Agave Americana L. 9.
Ailantus glandulosa Desf. 62.
Aleppokiefer 14.
Alhagi Graecorum Boiss. 72.
Alhenna 63.
Allium Cepa L. 7.
— Neapolitanum Cyr. 82.
— Porrum L. 7.
— roseum L. 82.
— sativum L. 7.
Alnus glutinosa W. 15.
Althaea officinalis L. 52.
— rosea L. 52.
Amarantaceae 24.
Amarantus Blitum L. 80.
— — α. sylvestris Moq. 24.
— retroflexus L. 80.
Amentaceae 15.
Ammi Visnaga Lam. 39.
Ampelidaceae 41.
Amygdalaceae 67.
Amygdalus communis L. 67.
Ananaserdbeere 66.
Anchusa hybrida Ten. 79.
— Italica Retz. 79.
— undulata L. 79.
Anethum segetum L. 40.
Anthyllis Hermanniae L. 25, 69.
Apfelbaum 64.
Apium graveolens L. 39.
Apocynaceae 31.
Aprikose 68.
Aprilrosen 66.
Aquifoliaceae 56.
Araceae 10.
Arachis hypogaea L. 72.
Araliaceae 41.
Arbutus Andrachne L. 39.
— Unedo L. 39.
Arcenthos drupacea Ant. et Kotschy 13.

Artemisia Absinthium L. 26.
— arborescens L. 26.
Arthrocnemum fruticosum Moq. 83.
Artischoken 27.
Arundo Donax L. 4.
Asclepiadaceae 31.
Asparagaceae 8.
Asparagus acutifolius L. 8, 82.
— aphyllus L. 82.
— horridus L. 82.
— officinalis L. 8, 82.
Asphodelus microcarpus Vis. 7.
— ramosus Fl. Gr. 7.
Aspidium aculeatum Doll. 2.
— filix-foemina W. 2.
— filix-mas Sw. 2.
Astragalus aristatus L'Herit. 70.
— Baeticus L. 81.
— Creticus Lam. 70.
— Parnassi Boiss. 70.
— — var. Cyllenea B. et H. 70.
Atriplex hortensis L. 23.
— rosea L. 23.
Atropa Belladonna L. 36.
Aurantiaceae 53.
Avena sativa L. 4.

Banane 10.
Batatas edulis Chois. 35.
Batate, süsse 35.
Baumwolle 52.
Bellevalia comosa Kunth. 7, 81.
Berberis Cretica L. 65.
Beta Cicla Auct. 22.
— vulgaris Moq. β. maritima Moq. 22, 80.
— — — ε. Cicla Moq. 22.
— — — ι. rubra Moq. 23.
Biarum Spruneri Boiss. 10.
— tenuifolium Schott. 10.
Bier 5.
Birnbaum 64.
Birne 64.
Bittermandelbaum 67.
Blitum Bonus-Henricus Reichb. 23, 80.
Blumenkohl 46.
Bohnen 72.
Boletus 1.
Borraginaceae 34.
Borrago officinalis L. 34, 79.
Branntwein 7, 8, 39, 42.
Brassica Cretica Lam. 80.
— Napus L. var. rapifera 47.
— oleracea L. 46.
— — botrytis 46.
— — — asparagoides 46.
— — capitata 46.
— — — Sabauda 46.
— — gongylioides 46.
— Rapa L. var. rapifera 46.
Brocoli 46.
Broussonetia papyrifera Pers. 20.
Brunnenkresse 45.
Buche 18.
Bunias Erucago L. 80.
Buxus sempervirens L. 59.

Cactaceae 51.
Campanula versicolor Sibth. 28, 79.
Campanulaceae 28.
Cannabis sativa L. 21.
Capparidaceae 48.
Capparis rupestris Sibth. 48, 80.
— Sicula Duham. 48, 80.
Caprification 20.
Caprificus insectifera Gasp. 21.
Caprifoliaceae 29.
Capsicum annuum L. 36.
Cardo santo 27.
Cardopatium Orientale Spach 78.

Carlina gummifera Less. 26.
Carpinus Duinensis Scop. 15.
Castanea vulgaris Lam. 18.
Celastraceae 56.
Celtis australis L. 19.
— Tournefortii Pers. 19.
Centaurea Hellenica Boiss. et Spr. 78.
— raphanina Sibth. 78.
Ceratonia Siliqua L. 73.
Cercis Siliquastrum L. 73.
Chenopodina maritima Moq. 24.
Chenopodium album L. 80.
— murale L. 80.
Chondrilla juncea L. 78.
— ramosissima Sibth. 78.
Chrysanthemum coronarium L. 78.
Cicer arietinum L. 71.
Cichoraceae 28.
Cichorium divaricatum Schousb. 28, 76, 77.
— Endivia L. 28.
— Intybus L. 28.
— spinosum L. 77.
Cicuta virosa L. 40.
Cistaceae 49.
Cistus 25, 49.
— Creticus L. 49.
— Monspeliensis L. 49.
— parviflorus Lam. 49.
— salvifolius L. 49.
Citrullus vulgaris Schrad. 50.
Citrus 53.
— Aurantium Risso 55.
— Decumana L. 54.
— deliciosa Ten. 55.
— Limetta Risso. 54.
— Limonium Risso. 54.
— Medica Risso. 54.
Cnicus benedictus L. 27.
Cochlearia Armoracia L. 47.
Colchicaceae 6.
Colchicum autumnale L. 6.
Colchicum Bivonae Guss. 6.
— latifolium Sibth. 6.
— lingulatum Boiss. et Sprun. 6.
— Parnassicum Sart. Orph. et Heldr. 6.
Colocasia antiquorum Schott. 11.
Compositae 25.
— Cichoraceae 25.
— Corymbiferae 25.
— Cynareae 25.
Condylocarpus Apulus Hoffm. 40, 81.
Coniferae 12.
Conium divaricatum Boiss. et Orph. 41.
— maculatum L. 40.
Convolvulaceae 35.
Conyza 25.
Corchorus olitorius L. 53.
Cordia Myxa L. 34.
Coriandrum sativum L. 41.
Cornaceae 44.
Cornus mas L. 44.
— sanguinea L. 44.
Corylus Avellana L. 15.
— Colurna L. 15.
Corymbiferae 25.
Crataegus Azarolus L. 66.
— Heldreichii Boiss. 65.
— pycnoloba Boiss. et Heldr. 65.
— triloba Pers. 66.
Crepis auriculaefolia Sieb. 78.
Crithmum maritimum L. 40, 81.
Crocus 8, 82.
— Aucheri Boiss. 8.
— sativus L. 8.
— Sieberi Gay. 9.
Crozophora tinctoria A. Juss. 58.
— verbascifolia A. Juss. 58.
Cruciferae 45.

Cryptogamae 1.
Cucumis Colocynthis L. 50.
— Melo L. 49.
— sativa L. 50.
Cucurbita Pepo L. 50.
Cucurbitaceae 49.
Cupressus fastigiata DC. 12.
— horizontalis Mill. 12.
— sempervirens L. 12.
Cyclamen 104.
Cydonia vulgaris Pers. 64.
Cynara Cardunculus L. 27, 82.
— humilis L. 27, 82.
— Scolymus L. 27.
Cynareae 26.
Cynodon Dactylon L. 4.
Cyperaceae 6.
Cyperus comosus Sibth. 6.
— esculentus L. 6.
— radicosus Sibth. 6.
— rotundus L. 6, 82.
Cypresse 12.

Daphne buxifolia Sibth. 24.
— Gnidium L. 24.
— oleoides L. 24.
Dattelpalme 11.
Datura Stramonium L. 37.
Daucus Carota L. 40.
Dicotyledoneae 12.
Digitalis ferruginea L. 38.
— laevigata W. K. 38.
Dochte 38.
Dolichos melanophthalmus DC. 72.
Dracunculus vulgaris Schott. 10.

Ecballium Elaterium Rich. 50.
Echinops viscosus DC. 27.
Edeltannen 13.
Eichen 15.
Elaeagnaceae 25.
Elaeagnus angustifolia L. 25.
Emex spinosa Campd. 79.
Empedoclea Benth. 34.
Epheu 41.
Erbsen 71.
Erdbeeren 66.
Erianthus Ravennae P. B. 4.
Erica 25, 39.
— arborea L. 39.
— verticillata Forsk. 39.
Ericaceae 39.
Eriobotrya Japonica Lindl. 65.
Eruca sativa Lam. 47, 80.
Erucaria Aleppica Gaertn. 48, 80.
Ervum Ervilia L. 71.
— Lens L. 71.
Erythraea Centaurium Pers. 32.
— ramosissima Pers. 32.
— spicata Pers. 32.
— tenuiflora Link. 32.
Esche 31.
Evonymus Europaeus L. 56.
— latifolius W. 56.
Euphorbia Apios L. 58.
— dendroides L. 57.
— Wulfenii Hoppe 57.
Euphorbiaceae 57.
Euxolus viridis Moq. 24, 80.

Fagus sylvatica L. 18.
Farrn 2.
Feigenbaum 20.
Ferula Candelabrum Heldr. et Sart. 40.
— communis L. 40.
Feuerschwamm 1, 38.
Ficus Carica L. 20.
Filices 2.
Flaschenkürbis 49.
Flores Tiliae 53.
Foeniculum officinale All. 39, 81.
Fragaria grandiflora Ehrh. 66.
— vesca L. 67.

Fraxinus Ornus L. 31.
Fumaria leucantha Viv. 45.
— micrantha Lag. 45.
— officinalis L. 45.
Fungi 1.

Galega officinalis L. 70.
Galläpfel 17.
Genista acanthoclada DC. 25, 69.
Gentianaceae 32.
Gerste 5.
— , nackte 6.
Gewürzkräuter 83.
Glycyrrhiza echinata L. 70.
— glabra L. 70.
Gomphocarpus fruticosus R. Br. 31.
Gossypium herbaceum L. 52.
Gramineae 2.
Gummi Tragacanthae 71.
Gurke 50.

Hafer 4.
Hanf 21.
Harz 14.
Harzwein 14, 41.
Haselnüsse 15.
Hedera Helix L. 41.
— poëtarum Bert. 41.
Helianthemum 25.
Helianthus tuberosus L. 26.
Helleborus Orientalis Gars. 45.
Helminthia echioides Gaertn. 78.
Hibiscus esculentus L. 52.
Himbeere 66.
Hirse 3.
Hollunder 29.
Hopfen 21.
Hordeum coeleste Vib. 6.
— hexastichum L. 5.
— vulgare L. 5.
Hülsenfrüchte 71.
Humulus Lupulus L. 21.
Hyoscyamus major Mill. 37.
— niger L. 37.
Hyoseris microcephala Cass. 77.
Hypericaceae 53.
Hypericum empetrifolium W. 53.
— perforatum L. 53.

Ilex Aquifolium L. 56.
Imperata cylindrica P. B. 4.
Inula graveolens Desf. 25.
— Helenium L. (Errata-Corrige).
— viscosa Ait. 25.
Iridaceae 8.

Jasmin 29.
Jasminaceae 29.
Jasminum fruticans L. 29.
— grandiflorum L. 29.
— officinale L. 29, 69.
— Sambac L. 29.
Johannisbeeren 44.
Juglandaceae 59.
Juglans regia L. 59.
Juniperus 12.
— Attica Orph. 13.
— communis L. 13.
— drupacea Labill. 13.
— foetidissima W. 13.
— macrocarpa Sibth. 13.
— nana W. 13.
— Phoenicea L. 12.
— rufescens Link 13.
— sabinoides Griseb. 13.
— turbinata Guss. 12.

Kamillen 26.
Kapern 48.
Kartoffeln 35.
Kastanie 18.
Kermesbeeren 18.
Kermeseiche 18.
Kernobst 64.

Kichererbsen 71.
Kienholz 14.
Kirsche 68.
Klee 70.
Knoblauch 7.
Knoblauchbrei 83.
Knoppereiche 16.
Knoppern 16.
Kochia scoparia Schrad. 23.
Kohl, deutscher 46.
Kohlarten 46, 75.
Kohlrabi 46.
Kohlrüben 47.
Korinthentraube 43.
Kräuter, wilde essbare 74.
Krapp 29.
Kreuzbeeren 57.
Kürbis 50.

Labiatae 32.
Lactuca Romana Gars. 28.
— sativa L. 28.
— — var. capitata DC. 28.
Ladanum 49.
Lagenaria vulgaris Ser. 49.
Lakritzensaft 70.
Lathyrus affinis Guss. 81.
— annuus L. 81.
— Cicer L. 81.
— Ochrus DC. 72.
— sativus L. 72.
— sphaericus Retz. 81.
Laubeichen 15.
Lauch 7.
Lauraceae 24.
Laurus nobilis L. 24.
Lavandula Spica L. 32.
— Stoechas L. 32.
Lavatera arborea L. 52.
Lawsonia alba L. 63.
Lehmmauern 67.
Leimruthen 35.
Lein 63.
Lepidium sativum L. 47.
Lichenes 1.
Liliaceae 7.
Limonie, süsse 54.
Linaceae 63.
Linse 71.
Linum usitatissimum L. 63.
Loranthaceae 44.
Loranthus Europaeus L. 44.
Lorbeerbaum 24.
Lotus edulis L. 81.
Lupinus albus L. 69.
Lycium Mediterraneum Dun. 82.
Lycopersicum esculentum Mill. 35.
Lycopsis variegata L. 79.
Lythraceae 63.
Lytta vesicatoria 32.

Mairosen 66.
Mais 3.
Malva Nicæensis W. 52, 79.
— rotundifolia L. 52, 79.
— sylvestris L. 52, 79.
Malvaceae 52.
Malve 52.
Mandeln 67.
Mandragora microcarpa Bert. 36.
— officinarum L. 36.
— vernalis Bertol. 36.
Manna der Hebräer 6.
Mannaesche 31.
Marsdenia erecta R. Br. 31.
Mastixdistel 26.
Mastixdörfer 60.
Mastixharz 60.
Matricaria Chamomilla L. 26.
Maulbeerbaum 19.
Medicago falcata L. 70.
— sativa L. 70.
Meerrettig 47.
Melia Azederach L. 55.

Meliaceae 55.
Melissa altissima Sibth. 33.
— officinalis L. 33.
Melone 50.
Mentha piperita L. 32.
— Pulegium L. (Errata-Corrige).
Mesembrianthemaceae 51.
Mesembrianthemum crystallinum L. 51.
— nodiflorum L. 51.
Mespilus Germanica L. 65.
Mimosaceae 73.
Mistel 44.
Monocotyledoneae 2.
Morus alba L. 19.
— nigra L. 19.
Most 42.
Musa sapientum L. 10.
Musaceae 10.
Mylabris calida Pall. 31.
— Fuesslini Panz. 32.
— quadripunctata L. 32.
— variabilis Bilb. 32.
Myrtaceae 63.
Myrtus communis L. 63.

Nasturtium officinale R. Br. 45, 81.
Nerium Oleander L. 31.
Nesseln 80.
Nicotiana rustica L. 37.
— Tabacum L. 37.
Nigella sativa L. 45.
Notobasis Syriaca Cass. 78.
Nüsse 59.

Ocimum Basilicum L. 32.
Oelbaum 30.
Olea Europaea L. 30.
Oleaceae 29.
Oliven 30.
Onobrychis ebenoides Boiss. 72.
— sativa 72.
Onopordon Alexandrinum Boiss. 82.
Opuntia Ficus-Indica L. 51.
Orange, bittere 55.
— , süsse 55.
Orchideaceae 9.
Orchis coriophora L. 9.
— longicruris Link 9.
— mascula L. 9.
— Morio L. 9.
— saccifera Brongn. 9.
Origanum 32, 83.
— Creticum L. 32.
— Majorana L. 32.
— Onites L. 32.
— vulgare L. 32.
Orseille 1.
Oryza sativa L. 2.
Ostrya carpinifolia Scop. 15.

Palmae 11.
Panicum miliaceum L. 3.
Papaver Rhoeas L. 45, 79.
— somniferum L. 45.
Papaveraceae 45.
Papilionaceae 69.
Pappel 22.
Passerina hirsuta L. 25.
— Tartonraira DC. 25.
Persica vulgaris Mill. 67.
— — var. laevis 68.
Petromarula pinnata A. DC. 29, 79.
Petroselinum sativum Hoffm. 39.
Pfefferbaum 62.
Pfeifenröhre 29, 68.
Pfirsich 67.
Pflaume 68.
Phaseolus nanus L. 72.
— viridissimus Ten. 72.
Phillyrea latifolia L. 29.
— media L. 29.

Phoenix dactylifera L. 11.
Phragmites communis Trin. 4.
Picridium vulgare Desf. 78.
Pignoleu 14.
Pimpinella Anisum L. 39.
Pinus Halepensis Mill. 14.
— Laricio Poir. 14.
— Pinea L. 13.
Pistacia Lentiscus L. 60, 81.
— — var. Chia 60.
— Terebinthus L. 59.
— vera L. 59.
Pisum sativum L. 71.
Platane 21.
Platanus Orientalis L. 21.
Podospermum Messeniacum Heldr. et Sart. 77.
— villosum Stev. 82.
Polygonaceae 24.
Polyporus 1.
Pomaceae 64.
Pompelmuss 54.
Populus alba L. 22.
— nigra L. 22.
— tremula L. 22.
Portulaca oleracea L. 51, 80.
— sativa 51.
Portulaceae 51.
Poterium spinosum L. 25, 67.
Primulaceae 104.
Prunus Armeniaca L. 68.
— avium L. 68.
— Cerasus L. 69.
— domestica L. 68.
— insititia L. 68.
— Mahaleb L. 69.
— pseudoarmeniaca Heldr. et Sart. 68.
— spinosa L. 68.
Psoralea bituminosa L. 70.
Pteris aquilina L. 2.
Punica Granatum L. 64.
Pyrethrum Tanacetum DC. 26.
Pyrus communis L. 64.
— Malus L. 64, 65.
— salicifolia M.B. var. amygdaloides Griseb. 65.

Quercus Aegilops L. 16.
— Calliprinos Webb. 18.
— Cerris L. 16.
— coccifera L. 18, 25.
— congesta Presl. 16.
— Dalechampii Ten. 16.
— Esculus L. 16.
— Ilex L. 17.
— infectoria Oliv. 17.
— pedunculata Hoffm. 15.
— pseudococcifera Desf. 18.
— pubescens W. 16.
— Robur L. 15.
— sessiliflora Sm. 16.
Quitte 64.

Radix Graminis 4.
— Zingiberis 10.
Ranunculaceae 45.
Raphanus sativus L. 48.
Rauchtabak 37.
Rebe, wilde 42.
Reis 2.
Reseda alba L. 48, 79.
— Hookeri Guss. 79.
— lutea L. 48, 79.
Resedaceae 48.
Rettigarten 48.
Rhamnaceae 57.
Rhamnus Alaternus L. 57.
— fallax Boiss. 57.
— Graecus Boiss. et Reut. 57, 69.
— — var. angustifolia Boiss. 57.
— infectorius L. 57.

Rhamnus Libanoticus Boiss. 57.
— oleoides Sm. non L. 57.
— prunifolius Sibth. 57.
— rupestris Scop. 57.
— saxatilis L. 57.
— Sibthorpianus R. et Sch. 57.
Rhus Coriaria L. 62.
— Cotinus L. 62.
Ribes Grossularia L. 44.
— multiflorum W. K. 44.
Ribesiaceae 44.
Ricinus communis L. 58.
Robinia Pseudacacia L. 70.
Roccella phycopsis Ach. 1.
— tinctoria Ach. 1.
Roemeria hybrida DC. 79.
Roggen 5.
Rohr 4.
Rosa Centifolia L. 66.
— Gallica L. 66.
— sempervirens L. 66.
Rosaceae 66.
Rosen, wilde 66.
Rosenessig 66.
Rosenwasser 66.
Rosmarinus officinalis L. 33.
Rubia tinctorum L. 29.
Rubiaceae 29.
Rubus amoenus Port. 66.
— Idaeus L. 66.
— tomentosus L. 66.
Rüben, gelbe 40.
— , rothe 23.
— , weisse 46.
Rumex Acetosa L. 24.
— conglomeratus Murr. 24, 79.
— Graecus Boiss. et Heldr. 24, 79.
Ruscus aculeatus L. 82.
Ruta Chalepensis L. 63.
— divaricata Ten. 63, 83.
Ruta graveolens L. 63.
Rutaceae 63.

Saccharum officinarum L. 3.
Salbeiäpfel 33.
Salep 9.
Salicaceae 22.
Salicornia 83.
Salix alba L. 22.
— amplexicaulis Bory et Chaub. 22.
— Babylonica L. 22.
— cinerea L. 22.
— Cyllenea Boiss. et Orph. 22.
— fragilis L. 22.
— incana Schrank. 22.
Salsola Kali L. 23.
Salsolaceae 22.
Salvia calycina Sibth. 33, 82.
— officinalis L. 33.
— pomifera L. 33, 82.
— triloba L. 33, 82.
Sambucus nigra L. 29.
Satureia Thymbra L. 25, 33, 83.
Sanbohnen 71.
Sanerampfer 24.
Sauerkraut 46.
Scandix australis L. 81.
— grandiflora L. 40, 81.
— pecten L. 81.
Schierling 40.
Schinus Molle L. 62.
Schnupftabak 37.
Scolymus Hispanicus L. 78.
— maculatus L. 78.
Scorzonera crocifolia Sibth. 78.
— lanata M. B. 82.
— Messeniaca Bory et Ch. 77.
Scrophulariaceae 37.
Secale cereale L. 5.
Seidenzucht 19.
Seriola Cretensis L. 28, 77.

Sesamaceae 38.
Sesamöl 38.
Sesamum orientale L. 38.
Sideritis florida Boiss. et Heldr. 34.
— Peloponnesiaca Boiss. et Heldr. 34.
— Roeseri Boiss. et Heldr. 34.
— Syriaca L. 34.
— Taurica M. B. 34.
— theezans Boiss. et Heldr. 33.
Silene inflata Sm. 79.
Silybum Marianum Gaertn. 78.
Sinapis alba L. 47, 80.
— incana L. 47, 80.
— nigra L. 47.
Smilax aspera L. 82.
Solanaceae 35.
Solanum Dulcamara L. 36.
— esculentum Dun. 36.
— humile L. 79.
— Melongena L. 36.
— nigrum L. 79.
— ochroleucum Bast. 79.
— tuberosum L. 35.
— villosum L. 79.
Sonchus ciliatus Lam. 78.
— glancescens Jord. 78.
Sophora Japonica L. 73.
Sorbus Aria Cr. 65.
— domestica L. 65.
— Graeca Lodd. 17, 65.
Sorghum saccharatum Pers. 4.
— vulgare Pers. 3.
Spargel 8.
— , wilde 8, 82.
Spartium junceum L. 69.
Spinacia oleracea L. 23.
Spinat 23.
Stachelbeeren 44.
Stechpalme 56.
Storax, fester 38.
Styracaceae 38.
Styrax officinalis L. 38.
Suaeda fruticosa Forsk. 24.
Syringa vulgaris L. 55.

Tabak 37.
Tafeltraubeu 42.
Tamaricaceae 53.
Tamarix Hampeana Boiss. et Heldr. 53.
— tetraudra Pall. 53.
Tamus communis L. 82.
— Cretica L. 82.
Tanuen 13.
Taraxacum gymnanthum DC. 28, 76, 78.
— minimum Brign. 78.
Taxus baccata L. 14.
Terebinthaceae 59.
Terebinthenöl 59.
Tetragonia expansa Ait. 51.
Thrincia tuberosa DC. 77.
Thymelaea hirsuta Lindl. 25.
— Tartonraira All. 25.
Thymelacaceae 24.
Thymbra capitata Griseb. 33, 83.
Thymus capitatus Link 25, 33.
Tilia argentea Desf. 53.
— microphylla Vent. 53.
Tiliaceae 53.
Tolpis altissima Pers. 77.
Tragopogon australis Jord. 78.
Traubenkrankheit 43.
Trifolium fragiferum L. 70.
— pratense L. 70.
— repens L. 70.
Triticum hybernum L. 4.
— repens L. 4.
— turgidum L. 5.
— vulgare Vill. submuticum 4.
Trüffel 2.
Tuber cibarium L. 2.

Turiones 82.
Typha angustifolia L. 11.
Typhaceae 11.

Umbelliferae 39.
Ulme 19.
Ulmus campestris L. 19.
— nemoralis Ait. 19.
Urospermum picroides Desf. 78.
Urtica membranacea Poir. 80.
Urticaceae 19.

Veilchen 49.
Verbascum sinuatum L. 37.
— speciosum Schrad. 37.
— thapsiforme var. macrurum Ten. 37.
— undulatum Lam. 37, 38.
Verbenaceae 34.
Vicia cordata Wulf. 82.
— Faba L. 71.
— hybrida L. 82.
— lutea L. 82.
— peregrina L. 82.
— polyphylla Sibth. 82.
— sativa L. 71.
— Sibthorpii Boiss. 82.
Viola odorata L. 49.
— Thessala Boiss. et Sprun. 49.
Violaceae 49.
Viscum album L. 35, 44.
Vitex Agnus-Castus L. 34.
Vitis vinifera L. 41.
— — apyrena 43.

Walderdbeere 66.
Wallnuss 59.
Wassermelone 50.
Weichsel 69.
Weiden 22.
Wein 41.
Weinberg 41.
Weingeist 42.
Weinrebe 41.
Weintraube 41.
Weisskraut 46.
Weizen 4.
Wirsing 46.
Wurzelstecken 45.

Zahnstocher 39.
Zea Mais L. 3.
Zedrate 54.
Zitrone 54.
Zizyphus vulgaris Lam. 25, 57.
Zuckerbirnen 64.
Zuckererbsen 71.
Zuckermelone 49.
Zuckerrohr 3.
Zwetsche 68.
Zwiebeln 7.

Griechisches Register.

'Αβρονιαίς 82.
'Αγγλαβιτζηά 29.
'Αγγούρια 50.
'Αγιάγκαθον 27.
'Αγκάβανος 78.
'Αγκυνάρα 27.
'Αγρία Βερικοκκηά 68.
— Κορομηληά 68.
— Κουμαρηά 39.
— Κυδωνηά 38.
— Ντομάτα 79.
— Τζιτζυφηά 25.
— Φουντουκηά 15.
"Αγρια Λάχανα 75, 80.
— 'Ραδίκια 76, 78.
— Σέσκουλα 80.
— Σπανάκια 23, 80.
— Τζίτζυφα 25.
— Φυτά 75.
'Αγριαγκυνάραις 82.
'Αγριάδα 4
"Αγριαις 'Αγκυνάραις 27.
"Αγριο Κυπαρίσσι 12.
— Μαρούλι 78.
'Αγριόβικος 82.
'Αγριοβλάσταρα 80.
'Αγριοβύζι 77.
'Αγριοεληά 30.
'Αγριοκερασηά 69.
'Αγριόκλημα 21, 42.
'Αγριοκυδωνηά 65.
'Αγριολάπαθο 79.
'Αγριομαστιχηά 26.
'Αγριομηληά 65.
'Αγριοπλάτανος 56.
"Αγριος Ζοχός 78.
— Πεύκος 14.
'Αγριοστάφυλα 43.
'Αετονύχι 42.
'Αζαρόλια 66.
'Αζούματα 47, 80
'Αθάνατος 9.
"Αθυρμα 77, 81.
'Ακακία 70.
'Αλιφασκηά 33.
'Αμπέλι 41.
"Αμπελος 41.
'Αμύγδαλα 67.
'Αμυγδαληά 67.
'Ανδράχλα 51, 80.
"Ανηθον 40.
'Ανθόνερο 55.
'Αντίδια 28.
'Απήγανος 63, 83.
'Απιδηά 64.
'Απίδια 64.
"Αρακοι 81.
'Αραποσίτι 3.
"Αραχος 81.
'Αρία 17, 65.
'Αριά 17.
'Αρίγανος 33.
'Αρμιά 46.
'Αρμυρείκια 53.
"Αρτυμα 77, 81.
'Ασίλακας 17.
'Ασκόλυμπρος 78.
'Ασπάλαθος 83.
'Ασπάραγοι 82.
'Ασπράγκαθα 78.
'Ασπρόχωμα 42.
'Ατεκνόχορτον 10.
'Ατσικανίδα τοῦ ἀμπελιοῦ 78.
Αὐγουλάτο (σταφύλι) 42.
'Αφάνα 67.
'Αφιῶνι 45.
'Αφροξυληά 29.
'Αχλαδηά 64.
'Αχλάδια 64.
'Αψιδηά 26.
'Αψιφηά 26.

Βαηά 12.
Βαϊηά 24.

Βάλσαμο 53.
Βαλσαμόχορτον 53.
Βαμβάκι 52.
Βασιλικός 32.
Βατόμουρα 66.
Βάτος 66.
Βελανιδηά 16
Βελανίδια 16.
Βερίκοκκα 68.
Βερικοκκηά 68.
Βίκος 71.
Βιολέττα 49.
Βλαστάρια 80.
Βλίτα 24, 80.
Βοϊδόγλωσσα 79.
Βολβοί 7, 81.
Βρίζα 5.
Βροῦβαι 47, 80.
Βρώμη 4.
Βρωμοῦσα 48, 79.
Βρωμόχορτον 24,40,70.
Βυρσηά 62.
Βύσσινα 69.
Βυσσινάδα 69.
Βυσσινηά 69.

Γαζία 73.
Γαϊδουραγγουριά 50.
Γαϊδουράγκαθο 78.
Γαλομάνα 28, 79.
Γαντζία 73.
Γαρούφαλα τοῦ Ἄργους 82.
Γαῦρος 15.
Γερμανικά λάχανα 46.
Γερμανική Σαλάτα 28.
Γέροντας 37.
Γεώμηλον 35.
Γιασεμί 29, 69.
— τῆς Χίου 29.
Γκοριτζηά 65.
Γλυκάνισυν 39.
Γλυκό 64.
Γλυκολέμονα 54.
Γλυκολεμονηά 54.
Γλυκοπατάτα 35.
Γλυκοπύρηνα 68.
Γλυκόῤῥιζα 70.
Γλυκοῤῥίζωδες 77.
Γλυστρίδα 51, 80.
Γογγύλια 46.
Γομαράγκαθο 78.
Γουλιά 47.
Γουμαράγκαθο 78.
Γρανίτζα 16.
Γρασίδι 5.
Γριτζενηά 19.

Δαδί 14.
Δάκρυ 61.
Δαμάσκηνα 68.
Δαμασκηνηά 68.
Δαφκί 40.
Δαφκιά 40.
Δάφνη 24.
Δαφνοελαιάς 24.
Δενδρολίβανον 33.
Δενδρομολόχα 52.
Δένδρον 16.
Δουτιά 19.
Δρακοντιά 10.
Δρῦς 16.
Δυάσμος 32.

Ἐλαιόπρινος 56.
Ἔλατα 13.
Ἐλάτη ἡ ἄῤῥην 13.
Ἐλάτια 13.
Ἔλατος 13.
Ἐληά 30.
Ἐληαίς 30.
Ἑπτάκοιλον (σταφύλι) 42.
Ἐρινεόν 20.
Ἐρίνιασμα 20.
Ἐρινόν 20.
Ἑτηά 22.
Ἔυζωμον 47.

Ἡδύοσμος 32.
Ἥμερα λάχανα 75.
Ἡμεράδι 16.
Ἥμερη Χαρουπηά 73.
Ἥμερο Ἔλατο 14.
— Τριφύλλι 70.
Ἥμερος Σχῖνος 62.

Ζοχός 78.

Θειάφι 44.
Θειάφισμα 43.
Θειαφόχωμα 44.
Θερμόχορτον 32.
Θροῦμπι 33, 83.
Θυμάρι 33, 83.

Ἰξόβεργαις 35.
Ἰξός 34, 44.
Ἴσκα 1, 38.
Ἰτηά 22.

Καλάμι 4.
Καλαμπόκι 3.
Καληά 23.
Καλούπια 67.
Καννάβι 21.
Κανναβοῦρι 21.
Καπνιά 45.
Καπνός 37.
Καπνόχορτον 45.
Κάππαρη 48, 80.
Καραγάτσι 19.
Κάρδαμον 47, 48, 80.
Καρίγανα 39.
Καραμπίκι 46.
Καροπούζια 50.

Καρυδηά 59.
Καρύδια 59.
Κάστανα 18.
Καστανηά 18.
Καυκαλῆθρα 40, 81.
Κερασηά 68.
Κεράσια 68.
Κεφάλια 26.
Κεχρί 3.
Κηκίδια 17.
Κίκι 58.
Κιννά 63.
Κιούπια 46.
Κισσός 41.
Κισσόφυλλα 41.
Κιτρηά 54.
Κίτρον 54.
Κλῆμα 41.
Κλήματα 42.
Κληματαρηά 41.
Κληματόβεργαις 42.
Κλουβίδα 80.
Κλῦθρι 15.
Κοκκάρια 7.
Κοκκινογούλια 23.
Κοκκορετσηά 59.
Κολίανδρον 41.
Κολοκάσια 11.
Κολοκάτσια 26.
Κολοκυθάκια 51.
Κολοκύθι 50.
Κολοκυθιά 50.
Κολυμπάδαις 30.
Κορίανδρον 41.
Κορινθιακὴ σταφίς 43.
Κορόμηλα 68.
Κορομηληά 68.
Κόστας 26.
Κόστος 26.
Κουκκάκι 79.
Κουκκιά 71.
Κουκκουνάραις 14.
Κουκκουναρηά 13.
Κουκκουνάρια 14.
Κούμαρα 39.
Κουμαρηά 39.
Κουνουπίδια 46.
Κουντουρουδηά 73.
Κοῦπα 49.
Κουρμαδηά 11.
Κουρμάδες 11.
Κουσβαρᾶς 41.
Κουτζουκηά 73.
Κουτζουνάδα 79.
Κουφοξυλάνθι 29.
Κουφοξυληά 29.
Κραμπουτσάνα 80.
Κρανηά 44.
Κρασί 41.
— *ῥητσινάτο* 14, 42.
Κρίθαμον 40, 81.
Κριθάρι 5.
Κρόκος 8.
Κρομμύδι 7.
Κτίπαλον 79.
Κυδωνηά 64.
Κυδώνια 64.
Κυδωνόπαστον 64.
Κυλιστό 61.
Κυπαρίσσι 12.
— *τοῦ νεροῦ* 23.
Κυπαρισσόμηλα 12.
Κύπερη 6, 82.
Κωληά 26.

Λαγουδάκια 104.
Λάδανον 49.
Λαθοῦρι 71.
Λαντζοχέρι 57.
Λάπαθο 24, 79.
Λάσσικα 44.
Λαῦρος 56.
Λάχανα 46, 74, 76.
Λάχανον τουρσί 46.
Λεβάντα 32.
Λεβουδιά 23.
Λειμονηά 54.
Λειμόνια 54.
Λειόπρινος 56.
Λεμονηά 54.
Λεμόνια 54.
Λεμονοπορτοκαλλιαίς 53.
Λεποντιά 23.
Λεπτοκάρυα 15.
Λεύκα 22.
Ληόπρινος 56.
Λιγαρηά 34.
Λινάρι 63.
Λιναρόσπορος 63.
Λουβιά 72.
Λούπινα 69.

Μαγκοῦτα 40.
Μαϊντανός 39.
Μαλοθῆρα 34.
Μανδαρινηά 55.
Μανδαρίνια 55.
Μανδραγόρας 36.
Μάνδραις ἀπὸ καλούπια 67.
Μανιτάρια 1, 81.
Μάννα 6.
Μαντζουράνα 32.
Μαντηλίδα 78.
Μάραθρον 39, 81.
Μαραθρόσπορος 40.
Μαροῦλι 28.
Μαστίχα 60.
Μαστιχόχωρα 60.
Μαυραγκαθηά 57, 69.
Μαυροβέρι 44.
Μαυροκούκκι 45.
Μαυροσήσαμον 45.
Μαυρόχορτον 79.
Μαχαιρίδα 4.

Μέλεγος 31.
Μέλια 55.
Μελιᾶς 44.
Μελιγγάρι 70.
Μελικουκκιά 19.
Μελιόγαυρος 15.
Μελιός 31, 44.
Μελισσανδρώ 37.
Μελισσόχορτον 33.
Μελτζάνα 36.
Μενεξές 49.
Μερθιά 63.
Μεσπιλιά 65.
Μέσπουλα 65.
Μηδική 70.
Μῆλα 64.
Μηλιά 64.
Μηλοροδακινιά 68.
Μικροκοῦκκι 19.
Μολόχα 52, 79.
Μοριά 19.
Μοσχάτο (σταφύλι) 42.
Μοσχοέλατος 14.
Μουμουτζυληά 65.
Μοῦρα 20.
Μουργνιά 19.
Μουρνιά 19.
Μούσμουλα 65.
Μουσταλευριά 42.
Μοῦστος 42.
Μουχλιά 53.
Μπάμιαις 52.
Μπανάναις 10.
Μπελνλός 37.
Μπομπότα 3.
Μποράντζα 34, 79.
Μποστάνια 50.
Μποῦζι 51.
Μυρείκι 53.
Μυρσίνη 63.
Μύρτα 64.
Μυρτιά 63.
Μυρώνια 40, 81.
Νάρθυξ 40.
Νεραντζιά 55.
Νεράντζια 55.
Νεροκάρδαμον 45, 81.
Νεροκολοκυθιά 49.
Νιζάρο 16.
Ντολμάδες 34, 42.
Ντομάτα 35.
Ξινήθρα 24.
Ξινόμουρα 20.
Ξινολάπαθον 24.
Ξινόροδα 64.
Ξυλοκέρατα 73.
Ξυλοκερατιά 73.
Ξύλον δένδρινον 16.
Ξυστό 64.
Οἰνόπνευμα 42.
Ὀκνά 63.
Ὀξιά 18.
Ὀξυάκανθα 65.
Ὄριγια 20.
Ὀρινιούς 20.
Ὄσπρια 81.
Ὀστρυά 15.
Οὐ λάχανα 77, 81.
Ὄψα 77, 80.
Παντζάρια 23.
Παπαροῦνα 45, 79.
Παραπούλια 46.
Παστολέμονα 54.
Πασχαλιά 55.
Πατάτα 35.
Πελτές 64.
Πεπόνια 49.
Πετρομάρουλα 29, 79.
Πετρομαρουλίδα 29, 79.
Πεῦκος 14.
Πήγανον 63, 83.
Πηγουνήτης 77.
Πῆττα 61.
Πιξέλλια 71.
Πικραγγουριά 50.
Πικραλίδα 78.
Πικροδάφνη 31.
Πικρομυγδαληά 67.
Πιπερηά 36, 62.
Πιπερόριζα 10.
Πισσιδηά 26.
Πλάτανος 21.
Πολίτικο Βύσσινο 69.
Πολυτρίχι 2.
Πορτοκαλληά 55.
Πορτοκάλλια 55.
Πουρνάρι 18.
Πουρνελιά 68.
Πράσα 7.
Πρινάρι 18.
Πρινοκόκκια 18.
Πτέρις 2.
Πυξάρι 59.
Ῥαγάζι 4.
Ῥαδίκια 28, 76, 77.
Ῥαζακί (σταφύλι) 42.
Ῥαίβαις 46.
Ῥακί 20, 42.
Ῥάμνον 82.
Ῥαπάνι 48.
Ῥεβίθια 71.
Ῥεῖκι 39.
Ῥείκια 39.
Ῥεῖκος 39.
Ῥένια 15.
Ῥεύματα 10, 31.
Ῥητίνη 14.
Ῥητσινάτο (κρασί) 14, 41.
Ῥίγανη 33, 83.

Ῥιγόχορτον 32.
Ῥιζάρι 29.
Ῥόβη 71.
Ῥοβίθια 71.
Ῥοδάκινα κίτρινα 67.
— Μαγδαληνῆς 67.
— μαστοὶ Ἀφροδίτης 67.
— Μελπομένης 67.
— πρόϊμα 67.
Ῥοδακινῆ 67.
Ῥοδήτης 42.
Ῥοδοδάφνη 31.
Ῥοδόξυδο 66.
Ῥοδόσταμο 66.
Ῥοϊδῆ 64.
Ῥόϊδια 64.
Ῥόκα 47, 80.
Ῥοτσόκι 16.
Ῥοῦδι 62.
Ῥοῦκα 47, 80.
Ῥύζι 2.
Ῥώγα 41.

Σάκχαρη 3.
Σακχαροκάλαμος 3.
Σαλάτα (γεραμνική) 28.
Σαλέπι 9.
Σαμάρια 29.
Σανό 5.
Σάρωμα 69.
Σαφρᾶς 8.
Σέλινον 39.
Σερνικοβότανο 10.
Σέσκλα 23.
Σέσκουλα 23.
Σεύκουλα 23.
Σήκαλι 5.
Σησάμι 38.
Σινάπι 47, 80.
Σιναπόσπορος 47.
Σιτάρι 4.
Σίτος 4.
Σκαραμαγγάνικα (λεμόνια) 54.
Σκάρφη 45.
Σκοπελίτικα 65.
Σκορδαλιά 83.
Σκόρδον 7.
Σκυλόγαυρος 15.
Σμέουρα 66.
Σμεουρῆ 66.
Σμυρνάϊκα φασούλια 73.
Σόγκος 78.
Σουλτανίνα 42.
Σουμάκι 62.
Σοῦρβα 65.
Σουρβῆ 65.
Σουσάμι 38.
Σπανάκια 23.
Σπανακόπηττταις 23.
Σπαράγγια 8, 82.
Σπάρτον 69.
Σπασόχορτον 6.
Σπερδοῦκλα 8.
Σπίρτο 42.
Σταμνάγκαθον 77.
Σταφίδες 43.
Σταφύλια 41.
Στραγάλια 71.
Στύφνος 79.
Σῦκα 20.
Συκαμινῆ 19.
Συκῆ 20.
Σφάκα 31.
Σφαράγγια 8.
Σφένδαμνος 56.
Σχῖνος 60.

Τάϊ 4.
Ταμπάκος 37.
Τάτουλας 37.
Ταψί 23.
Τετράγκαθα 71.
Τζαΐ ἑλληνικόν 34.
Τζαπουρνῆ 68.
Τζίκουδα 59.
Τζικουδῆ τῆς Χίου 59.
Τζικουδόλαδον 60.
Τζιτζίμπερη 10.
Τζιτζίραφα 62, 81.
Τζιτζυφῆ 57.
Τουρσί 7, 35, 36, 39, 46, 81.
Τραγάντι 71.
Τριαντάφυλλα 66.
— ἀπριλιάτικα 66.
— μαϊάτικα 66.
— τοῦ γλυκοῦ 66.
Τριανταφυλλῆς 66.
Τρίβολον 23.
Τρικοκκῆ 65.
Τριφύλλι 70.
Τσαμπί 41.
Τσίλωμα 23.
Τσιμπούκια 68.
Τσιμῶρι 58.
Τσιρίσσι 8.
Τσιρλαπίδι 58.
Τσουκνίδα 80.

Ὕδνον 2.
Ὕδνον 2.

Φάβα 72.
Φακή 71.
Φασκόμηλα 33, 82.
Φασκομηλῆ 33.
Φασουλάκια 72.
Φασούλια 72.

Φειδόχορτον 10.
Φέσια 18.
Φηγός 17.
Φηλίκη 29.
Φιστηκηά 59.
Φιστήκια 59.
Φλαμοῦρι 53.
Φλασκί 49.
Φλισκάρι 60, 61.
Φλόμος 37, 57.
Φλομόχορτον 37.
Φλοῦδα 61
Φλῶσκα 49.
Φοινικηά 12.
Φοντανέλλα 45.
Φοῦλι 29.
Φουντανέλλαις 41.
Φουντουκηά 15.
Φουντούκια 15.
Φούσκαις 21.

Φραγκοστάφυλα 44.
Φραγκόσυκα 51.
Φραγκοσυκηά 51.
Φράξος 31.
Φράουλα 66.
Φράππα 54.
Φραππηά 54.
Φροξυλάνθι 29.
Φρύγανα 25, 49, 67.
Φτέρη 2.
Φυτά (ἄγρια) 75.
Φυτήλια 38.

Χαλβᾶς 38.
Χαμαιλέων λευκός 26.
— μέλας 78.
Χαμοκέρασα 66.
Χαμοληά 24.
Χαμολιός 78.
Χαμόμηλα 26.

Χαμομῆλι 26.
Χαρουπηά 73.
Χαρούπια 73.
Χελιδονόχορτον 38.
Χοιρόψωμα 2.
Χολοκοῦκκι 24.
Χονδρός 78.
Χόρτα 76.
Χορταράκια 76.
Χρυσολάχανον 23.
Χρυσόξυλον 62.
Χυμονικά 50.

Ψάθα 11.
Ψόφιος 31.
Ψυλλήθρα 25.

Ὦχρα 48, 79.
Ὦχρος 72.

Pelasgisches Register.

Ajion 45.
Alivárvare 78.
Anginiðè 72.
Aniðo 40.
Arakie 81.
Arapofik 51.
Arapostár 3.
Arē 59.

Babúli 81.
Baðere 8.
Baðe 71.
Baðre 8.
Bamiè 52.
Bar-bálsamoït 53.
Bar i éðese 32.
Bar-λáζese 83.
Batákke 35.
Buke-lepur 78.
Buke-mièλ 77.
Buke-zièp 77, 78.
Buζe-délè 77.
Burduλák 51, 80.

Charvalime 83.
Cihur 78.

Darðe 64.
Deλéñie 12.
Dèλ-priftit 78.
Diegelie 80.
Diéges 47.
Domate 35.
Dore-váte 67.
Dreshére 4.
Dξindξúfia 57.

Δaφne 24.
Δómbe-kulit 3.
Δri 41.

Θékere 5.
Θeróke 25.
Θiérē 71.
Θrumb 33, 83.
Θymár 33, 83.
Θymár i calit 69.

Élp 5.
Éske 1.

Fārē 66.
Faškomilé 33.
Féndelie 25.
Fiérē 71.
Fik 20.
Findraspór 81.
Fistikié 59.
Flom 57.
Fom 45.
F'om 37.
Frappa 54.
Fráule 67.
Fshēs é āgre 69.
Ftér 2.
Ftúa 64.
Funtukè 15.
Funtukj 15.

Gligátse 10.
Glimb i barð 78.
Glimb i yomarit 78, 82.
Glimb i mastiχit 26.
Gluhe-lope 79.
Goritze 65.
Grabiá 80.
Grure 4.
Gúlia 47.

Γonγylè 46.

Halva 38.
Hamolé 78.
Hið i bute 80.
Húðere 7.

Ximiko 50.

Ikere 79.
Ilk̄j 17.

Kalambokj 3.
Kaλm 4.
Kaλoγérϑ 7, 81.
Kanapitze 34.
Kapnó 37.
Kappar 48, 80.
Kapparine 48, 80.
Kardame 81.
Kardaminè 48, 80.
Karik̄iè 52.
Karumbaλ 14.
Kās̄tāñie 18.
Kavkaliδé 81.
Kavk̄é 49.
K̄épe 7.
Kepurδé 1, 81.
K̄érásiè 68.
K̄ik̄ere 71.
K̄irkute 40.
Kisso 41.
Kitre 54.
Klókeζe 11, 79.
Kokkiè 41.
Kokkorétš i hoλe 60.
Kokkorétš i traše 59.
Kōmbe-kuk̄je 23.
Kōmbe-sorre 78.
Kormé 11.
Korombilé 68.
Kratsavéts 50.
Kréhèr 78.
Kréhōñie 78.
Krékeζe 56.
Kréselie 4.
Kriϑáme 40, 81.
Kukumatšé 39.
Kukunárè 13.
Kuñeζoij̄ 25.
Kunipiδè 46.

Kúnkuλ 50.
Kunupitze 34.
Küper 6, 82.

Laϑurè 72.
Lakere 46, 76.
Lebóte 23.
Leftokar 15.
Lèïmone 54.
Lepiéte 24, 79.
Lepuš 34, 79.
Levante 32.
Li 63.
'Liaδe 83.
Liγaré 34.
Linar 63.
Linariδé 47, 48, 80.
Lis 16.
Lofáte 73.
Lōndè 16, 50.
Lulè é S̄in Γéryit 26.
Lulè-kukk̄e 45, 79.
Lupiéte 24, 79.

Λaψáné 47.
'Λéñie 12.

Maïdanó 39.
Mandragúre 36.
Mánneζe 6.
Maráï 40, 81.
Mareζe 39.
Marulè 28.
Mastik 60.
Mbrét 13.
Mélindζane 36.
Mélj 3.
Mertè 63.
Moλáγe 52, 79.
Moλe 64.
Mōngeris̄te 49.
Morōnζe 82.

Muλáγe 52, 79.
Muλáγe é bute 52.
Muré 19.
Mus̄mule 65.
'My(γ)δalé 67.
Myringe 53.
Myrtè 63.

Nāne 80.
Nerōnζe 55.

Piéper 49.
'Pigan 83.
Pil̄iura 69.
Piperé 36.
Pirí 21.
Piζélle 71.
Plak 37.
Plép 22.
Porri 82.
Porrik̄ie 82.
Portokalè 55.
Prās̄ 7.
Prér 18.
Pumbak 52.

R̄ap 21.
Rapanè 48.
Rāvè 46.
R'corè 28, 77.
Reζe 29.
Rhamné 83.
Rigan 83.
Rkoλ 78.
Rkuaλ 78.
'Roke 47, 80.
Rosmarí 33.
Ro'v 71.
Roζe 40.
Rs̄ièλ 78.
Rs̄ièl é āgre 78.
Ruš 41.

Ruš-gialperit 79.
Ruš-kuķje 73, 79.
'Ryţ 2.

Salėp 9.
Sālķj 22.
Seline 39.
Sėvkle 23.
Sėvkle te ägre 80.
Sfākelie 79.
Sfėkelie 23.
Sglom 57.
Siθ 79.
Spinakj 23.
'Sporõny 8, 82.
Stok 29.

Susam 38.
Šakuλ 48.
Šalie 34, 79.
Šėge 64.
Škind 60.
Šukuλ 79.
Šurbe 65.

Trantaφýllè 66.
Trantasporė 81.
Triφyll 70.

Ulí 30.

Vasiliko 32.
Vére 41.
Vėš 41.

Vgė 14.
Viθ 19.
Vik 71.
Vórvoλ 7, 81.
Vrešte 41.
Vromuṣe 79.
Vruve 80.
Vruve é barðe 47, 80.
Vruve è ţėţe 47, 80.
Vurduλák (= *Wurduλák*) 51, 80.
Vyssine 69.

X'okėrè 73.

Zaforá 8.
Zahar 3.

Zusätze und Berichtigungen.

Seite 2, Zeile 5 von unten *Ρύζι* lies: *Ῥύζι*
» 4, » 14 » oben *R. Br.* » *P. B.*
» 4, » 15 » » *R. Br.* » *P. B.*
» 14, » 13 » » *karumbūl* lies: *karumbāl.*
» 25. Der letzten Zeile beizufügen: *Inula Helenium L.* wurde in Griechenland bisher nicht gefunden, wohl aber von mir in grosser Menge am Fuss des Thessalischen Olympos.
» 28, Zeile 14 von oben *Cretica* lies: *Cretensis.*
» 32, » 2 » » *Fuesllini* » *Fuesslini.*
» 32, » 4 » unten nach Speisen: Häufig wild ist *Mentha Pulegium L.* an feuchten Orten.
» 38, » 7 von unten vor *Styracaceae* beizufügen:
Primulaceae. — *Cyclamen Graecum Lk.*, *C. Neapolitanum Ten.*, *C. Persicum L.* und *C. repandum Sibth.* sind die in Griechenland einheimischen Cyclamina — griech. (in genere) *λαγουδάκια.* Aus den Knollen schneidet man in vielen Gegenden kleine runde Stückchen, um sie in die Fontanellen zu legen, welche sie besser offen halten als die sonst gebräuchlichen Erbsen.
» 45, » 11 von unten *lulé-kukje* lies: *lulè-kukke.*
» 52, » 12 » oben nach *mulάye* beizufügen: oder *molάye.*

Druck von F. A. Brockhaus in Leipzig.

Digitized by Google

LANE MEDICAL LIBRARY

To avoid fine, this book should be returned on
or before the date last stamped below.

B1315 Heldreich.T.von.
H47 Die Nutzpflanzen Grie-
1862 chenlands.
60254
NAME
DATE DUE